こぶし武蔵野
訪問看護ステーション

2020年11月号

こぶし通信

武蔵野総合病院在宅事業部

Vol. 04

スタッフの休日フォトコーナー♡

りんご飴にします！！！

春の**暖かさ**が**恋しい・・・**

ストーマケア勉強会参加しました

こうですか？？？

体験♪

スタッフ地元料理 山形の芋煮レシピ

材料(2人前)

- 里芋300g
- 白こんにゃく100g
- 長ねぎ1本
- 牛こま切れ肉300g
- 水800ml
- 調味料
- 砂糖30g
- しょうゆ50ml
- 酒20ml

シメにうどんもおススメです！！！

作り方

1.里いもは皮をむいて一口大に切ります。
2.白こんにゃくは一口大にちぎり、長ねぎは1cm幅の斜め切りにします。
3.鍋に水と1と調味料の半分を入れ、中火にかけます。
4.里芋に火が通ったら、2と牛こま切れ肉を入れます。牛こま切れ肉に火が通ったら、残りの調味料を入れ、中火のまま5分煮込んだら火から下ろします。
5.器に盛り付け完成です。
うめぇ～から食ってけろ～!(^^)!

こぶし武蔵野訪問看護ステーション　電話049-293-1706

訪問栄養相談・訪問リハビリも行っております
お気軽にご相談ください

住所：川越市大袋新田777-31

訪問看護空き状況

	午　前	午　後
月	○	○
火	◎	○
水	△	△
木	◎	○
金	○	○
土	◎	◎
日	要相談	要相談

◎　空きあり

○　余裕あり

△　あとわずか

×　空きなし