

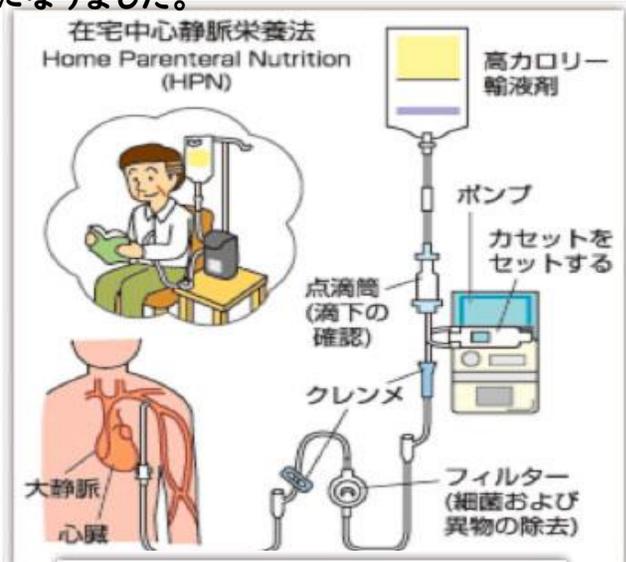


木枯らしに吹かれながら
ステーションの
入り口の花壇では
春の足音が

在宅中心静脈栄養法

消化器管の疾病などが理由で口から食べ物を取ることができない方に、高カロリー輸液剤を中心静脈から点滴する栄養法です。

以前はずっと病院に入院して、病院の医療機器を使って栄養を取るしかなかったのですが、1985年に在宅中心静脈栄養法が社会保険適用となり、家庭でも点滴を行うことができるようになりました。



外出もできます！



福島県の郷土料理

「いか人参」



- 材料 (4人分)
- 人参 4本
 - するめいか (胴体) 小1枚
 - 昆布 (無くても可) いかの半量~お好みで
 - ★しょうゆ 100cc
 - ★みりん 50cc
 - ★酒 50cc
 - ★砂糖 大匙2
 - ★酢 10~25cc
 - ゴマ 大匙1~2お好みで

作り方

1. するめの胴体を軽くあぶってハサミで細く切る
 2. 昆布もハサミで細く切る
 3. 人参は千切りにして大きめのボウルに入れる
 4. ★の調味料を沸騰させ、ボウルの人参に調味液をかけそのまま冷ます
 5. ジップロックに切ったするめ・昆布を敷きその上に冷めた人参入り調味料とゴマを入れ、空気を抜いて口をしっかり閉じ、冷蔵庫で馴染ませる
- 翌日から食べられ、7日程度持ちます。
(漬けて2日目で味がしみて食べごろです♪)

するめいかはタウリンが豊富で
コレステロールを排出肝機能を調節し
疲労回復に効果があります

節分とは、一年を立春・立夏・立秋・立冬で区切った前日のこと。現在、節分と言えば立春の前日を指す場合がほとんどです。古来、この刻の節目には邪気(鬼)が現れると考えられてきました。それを払うのがお馴染みの季節行事「節分の豆まき」です。…とか書くと、まじないじみた迷信に見えてしまうわけですが、



「季節の変わり目に風邪を引かないよう
栄養のあるものを食べましょう」ということでしょうか

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

