

端山だより 91号



社会福祉法人 端山園
ヴィラ端山
特別養護老人ホーム
短期入所生活介護
通所介護 / 居宅介護支援

地域密着型特別養護老人ホーム はやま
京都市伏見区醍醐下端山町 36
<https://www.villa.or.jp>
地域密着型ケアセンター いまくまの
東山区今熊野北日吉町 61-10

12月4日
ドッグセラピーに
【Ren Heart】さんに来て
いただきました。



新年のご挨拶

謹んで新春のお祝い申し上げます。

9月よりご不便をお掛けしておりました外壁塗装の工事が12月に終了いたしました。

外壁が一新されたのと同様 気持ちを一新し端山園はこれからも地域に求められる社会福祉資源として誠心誠意取り組んでまいります。

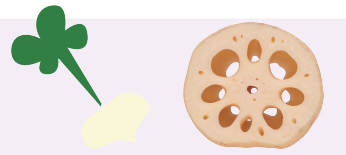
本年におきましてもご入居者様ご家族様がご多幸でありますよう心よりお祈り申し上げます。

2026年1月 吉日

特別養護老人ホーム ヴィラ端山
施設長 山内 悠輔

冬の食材

管理栄養士 佐々木 理恵



かぶは消化を促す酵素やビタミンCを含んでいます。れんこんはビタミンE、B1、C、食物繊維などを含みます。冬の野菜は、寒さに耐えられるよう糖분을蓄えているので甘味もあり、豊富な栄養が体の免疫も高めるので、旬の野菜を食べて風邪予防に役立てましょう。

～ほっこり冬のキッチンから～



★冬野菜のみぞれ煮 (4人分): かぶ2ヶ ごぼう1本
れんこん中1/2本 人参1/4本 水菜少々 厚揚げ1P
生姜適量 酒大1 みりん大1 淡口大3 塩・片栗粉少々

作り方: ごぼう、れんこん、人参は乱切り、厚揚げは一口大にカット。鍋に野菜を入れ浸るくらいのだし汁を入れ煮る。柔らかくなったら調味料と厚揚げを入れ煮て、すりおろしたかぶ・塩・すりおろし生姜を入れ味を調え、水溶き片栗粉をかき混ぜながら入れとろみをつける。お皿に入れ水菜を飾ってでき上がり!



家族交流会
11月15日久しぶりに
「家族交流会」を開催
しました。
感染症の問題があ
りなかなか今まで企



画することができま
したが、ご家族の方
との交流の機会を今
も設けていきたいと
思っております。



クリスマス会
12月各フロアでは、
クリスマスの飾りつ
けを行いました。
ご利用者には、ご自



身でクリスマスパ
フェを作ってもらっ
たりと、クリスマス
気分を味わってら
いました。

今年度より、地
域の方に向けた
「健康体操」の催
しを交流サロン
を使用して開催
しております。
ご興味をお持ち
の方は、ぜひお
問い合わせ下さ
い。



健康体操

『端山だより 91号』 発行日 令和8年1月吉日

発行所 社会福祉法人 端山園 ヴィラ端山

京都市伏見区醍醐下端山町36

発行者 山内 悠輔 ヴィラ端山編集委員