

## ケアサービス長谷川からのお知らせ

- ◆感染拡大防止のため**面会制限**をしております。ご理解ご協力をお願いします。
- ◆運動面から健康を支えるスペシャリスト「健康運動指導士」による**機能訓練を再開**しました。健康維持・増進、介護予防のために是非ご参加ください。

### 築地町・本社



- ◀ケアサービス長谷川  
訪問介護  
福祉用具貸与・販売
- ◀長谷川看護婦家政婦  
紹介所

### 築地町



- ◀複合型サービス長谷川  
看護小規模多機能型  
居宅介護
- ◀訪問看護ステーション  
長谷川

### 宮脇町



- ◀ケアサポート長谷川(中央西)  
小規模多機能型居宅介護

- ケアサポート長谷川(中央東)▶  
小規模多機能型居宅介護  
有料老人ホーム長谷川▶

### 福岡町



- ◀グループホームミモザ
- ◀ケアサポート長谷川(古高松)  
小規模多機能型居宅介護

- ◀看護小規模多機能型居宅介護 長谷川
- ◀訪問看護ステーション長谷川
- ◀グループホームアカシア

### 新田町



- ◀医療法人社団  
赤松内科医院  
内科・緩和ケア・  
訪問診療

### 鹿角町



- ◀長谷川カレッジ  
介護職員初任者研修  
介護福祉士実務者研修  
職業紹介責任者講習他

### 屋島西町



## 介護の悩み お気軽にご相談ください

株式会社 ケアサービス長谷川 ☎ 087-851-2916

### ◆(株)ケアサービス長谷川 経営理念

- ・地域社会に貢献
- ・人一人を大切に
- ・創意工夫、日々向上

#### ■個人情報について■

(1)利用目的：弊社は貴方から収集した氏名、住所等の個人に関する情報は、アンケートの統計データ作成、弊社からの情報提供のみに利用する目的で収集するものであり、それ以外の目的に利用または提供することは一切ありません。(2)安全確保の措置：弊社では取得した個人情報を漏洩、紛失、改ざん等がないように安全確保の措置を講じます。必要がなくなった個人情報は速やかに廃棄または消去いたします。(3)開示、訂正、削除について：貴方はいつでもご自身の個人情報の開示を請求することができ、開示の結果、個人情報に誤りがあった場合には、当該個人情報の訂正、または削除を請求することができます。貴方が開示、訂正、削除、利用または提供の拒否、利用目的の通知を請求される場合は弊社までご連絡ください。(4)苦情相談について：個人情報に関する苦情および相談については、弊社までご連絡ください。

2025年（令和7年）10月11日発行

# ほほえみ便り

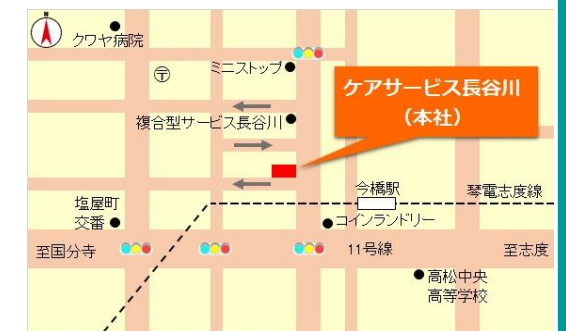
■発行所/株式会社ケアサービス長谷川

10月号  
vol.251



グループホームミモザ

株式会社 ケアサービス長谷川  
〒760-0061  
高松市築地町8-17  
TEL：087-851-2916  
FAX：087-851-0700



<http://careservice-hasegawa.jp/>



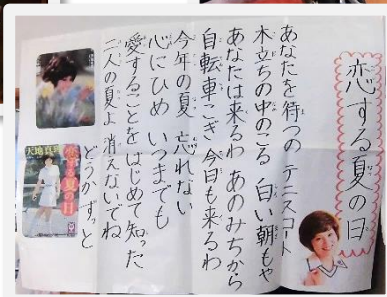
## グループホームミモザ



さわやかな秋の風が心地よい季節になりました。皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。

さて、今回は当事業所でのレクリエーションの様子をご紹介します。

### 体操教室



懐かしの歌に合わせて  
楽しく身体を動かしました。

### ヴァイオリン演奏



ご利用者様のご家族様がプロのヴァイオリン演奏を披露してくださいました。

美しい音色を聴いて  
ご利用者の皆様も  
感動した様子でした。



これからも、ご利用者様とご家族の皆様が安心して毎日を笑顔で過ごしていただけるよう、努めて参ります。どうぞよろしくお願いいたします。

(記：壺井 晃)



## 訪問介護事業部

~~~~~



秋も深まり、過ごしやすい季節となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

さて、今回は当事業所から、この季節にぴったりのブロッコリーを使ったレシピをご紹介します。香川県の特産品でもあるブロッコリーは、ビタミンCや食物繊維が豊富で、健康維持に役立つ食材です。この機会に食卓へ取り入れて、元気に秋を乗り切りましょう。

### 野菜たっぷり おかずスープ

タンパク質やビタミン等が摂取できるので、朝食にもいかがでしょうか。



#### ●材料

- ・ブロッコリー
- ・大根
- ・長ねぎ
- ・人参
- ・しめじ
- ・鶏もも肉
- ・コンソメ
- ・塩こしょう

#### ●作り方

- ①大根、人参は乱切りにする。
- ②長ねぎは斜め切りにする。
- ③ブロッコリーは小房に切る。  
茎は薄く短冊に切る。
- ④しめじは小房に分ける。
- ⑤鶏もも肉を一口大に切る。
- ⑥鍋に油を熱し、鶏もも肉、大根、人参を加えてサッと炒める。
- ⑦水、コンソメを加えて、ブロッコリー、長ねぎ、しめじも加えてひと煮する。
- ⑧塩こしょうで味を整え、盛り付ける。

### ブロッコリーと 卵の彩りサラダ

茹でたブロッコリーをマヨネーズと和えるだけの簡単レシピです。彩り豊かで食欲をそそります。

#### ●材料

- ・ブロッコリー
- ・ゆで卵
- ・ミニトマト
- ・マヨネーズ
- ・お好みのドレッシング

#### ●作り方

- ①ブロッコリーを小房に分けて茹でる。
- ②ゆで卵をざっくりと潰す。
- ③ブロッコリーとゆで卵をマヨネーズで和え、ドレッシングをかける。



#### ◆栄養豆知識◆

ブロッコリーは、風邪予防に効果的なビタミンCや、お腹の調子を整える食物繊維が豊富に含まれています。また、骨の健康を保つビタミンKも含まれています。



ご利用者様との会話のきっかけにもなる、今回のレシピ。これからもご利用者様一人ひとりに寄り添い、温かいサービスが提供できるよう努めて参ります。

(記：植村 智美)