

# 訪問看護ステーション ほほえみ

No. 139

2011. 9. 30

電話 (0573) 70-1017

お知らせ

職員の異動 (十月一日付)

看護師 林裕司 が、手術室に異動  
します。7年間ありがとうございました。

新職員は 看護師 牧野順子 で  
す。よろしくお願ひします。

お願ひ

訪問看護の利用者様にお願ひしま  
す。十月は、新職員の研修期間となる  
ため、訪問時間・訪問日を変更させて  
いただくことがあります。よろしくお  
願ひします。

林看護師の東日本大震災の災害ボ  
ランティア報告第三回を裏面に載せ  
ました。読んでください。

## 今日の献立

### やわらかい肉団子の煮込み

#### 材料 (1人分)

豆腐 1/8 丁 豚挽肉 70g 長いも (すりおろす) 10g 酒 小さじ 1  
砂糖少々 塩少々 生姜汁少々 コショウ少々  
人参 10g 玉ねぎ中 1/4 コ ジャがいも中 1/4 コ 水材料がつか  
る量  
しょう油大さじ 1/2 みりん大さじ 1/2 砂糖少々  
しょう油味でなく、カレー味にしてもよい (カレールーで)

#### 作り方

豆腐をゆでて、水気をきる。

の豆腐と の材料を混ぜ、ねばりがでるまでよくねり、一口大に丸める。  
人参は細かく切ってゆでる。じゃがいもは小口切りにしてゆでる。玉ねぎ  
はみじん切りにする。

フライパンに多めに油を入れて熱し、 の団子を焼く。

鍋に水・砂糖・しょう油 (またはカレールー)・みりんを入れて煮立て、野  
菜と肉団子を入れてしっかり煮る。

煮汁に、とろみ剤や片栗粉でとろみをつけてもよい。