



あいせん 通信



2021年7月



INDEX

◎愛泉会 健診・人間ドックのご紹介

- NOV 新商品のご案内
- 愛泉会デイケアセンター通信
- 簡単レシピのご紹介 【バターチキンカレー】



AISENKAI
HOSPITAL

医療法人愛泉会



7/1 開始
人間ドックのご案内

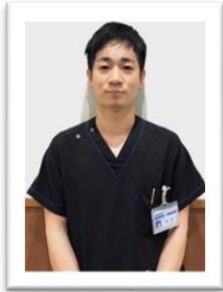
✓ 全てのコースが半日で検査できます

※ 全て税込み価格です。

基本コース 18,000円

生活習慣病が気になる方や初めて人間ドックを受ける方におすすめ

肺ドック
23,000円

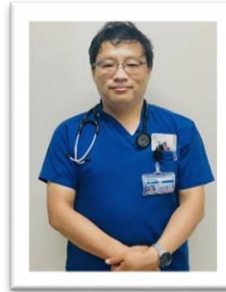


呼吸器内科

尾野先生が
担当します!

このような方におすすめ

消化器ドック
27,000円



消化器内科

杉本先生が
担当します!

このような方におすすめ



- 痰や咳がとまらない
- 少し動くと息切れがする
- 喫煙者やその周囲の方



- 食生活が不規則
- 便秘や下痢が続いている
- ピロリ菌を指摘されたことがある方

1階正面玄関付近に
資料をご用意しておりますので、
お気軽にお取りください。

健康診断も随時
受け付けております。
(実施日: 月~土午前)

人間ドック・健診

は

インターネット予約

も可能!!

詳しくは
PC・スマホで



愛泉会病院

検索



スキンケア商品のご案内



皮膚科 松本先生

Cellnew⁺



このような方におすすめです

- ✓ より美しい素肌を目指す方
- ✓ 乾燥小じわが気になる方
- ✓ ハリ・弾力感の低下が気になる方
- ✓ 日やけによる しみ・そばかすを防ぎたい方

皮膚科医師も
おすすめ!

『お試し用サンプル』も
ご用意できますので、
一度お試しください。

デイケアセンター通信

愛泉会ホームページにて
デイケアブログ開設しました♪

4月



職員手作りの
紙芝居で
デイケアに花を
咲かせました🌸

紙芝居のあとは
お楽しみの
春の言葉ビンゴ大会
をしました♪



体験希望の方はこちらに📞
(送迎・食事・
入浴・全て無料)
*体験時のリハビリはしていません
TEL : 06-6904-3134 (直通)
担当: 中山

6月

6月16日は
和菓子の日💕



近くの高雄堂の
季節の和菓子と
抹茶を
召し上がって
頂きました☆彡

5月

端午の節句のため、職員は熊に🐻
男性の方には金太郎に
なっていました!



🍴🍷 簡単レシピのご紹介 🍴🍷

ルーと牛乳で作る簡単本格バターチキンカレー



材料(2人分)

- 鶏もも・・・1枚
- 玉ねぎ・・・1個
- にんにく(チューブ)・・・1cm分
- バター・・・10cm
- 水・・・200ml
- トマト缶・・・1缶(400g)
- ケチャップ・・・大さじ2
- さとう・・・小さじ1
- コンソメ(顆粒)・・・小さじ1
- 牛乳・・・150ml
- 市販のルー・・・1片(約25g)
- バター・・・10g

作り方

- (1) 鶏肉を一口大に切って塩をふり、フライパンで両面パリッと焼いて、一度取り出しておく。
- (2) そのフライパンにバター、にんにく、スライスした玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。
- (3) そこに①の鶏肉を戻し、●を入れて弱火で30分煮込みます。
- (4) 水分が減ったら、牛乳、カレールー、バターを加えてさらに10分程度煮込めば完成!

☆鶏肉は①の段階では十分に火が入っていないでもOK! あとから煮込むので大丈夫!

☆カレー粉があれば小さじ1~2入れるとより本格的!

☆素揚げした茄子やゴーヤなどをトッピングしたりお好みでナンやライスを添えていただきます。

キノコや大豆製品を
加えると、満腹感が得やすく、
栄養のバランスも
良くなります。



玉ねぎにはビタミンB₆、鶏肉には
ビタミンB₆やアミノ酸が豊富に
含まれているので、
エネルギー代謝を助ける働きが
あり、夏バテ防止に効果的です。