

# 吾妻からの手紙



サービス付き高齢者向け住宅  
指定特定施設入居者生活介護 (0772500625)  
介護付有料老人ホーム ケアテル吾妻苑  
969-2752  
福島県耶麻郡猪苗代町大字蚕養字山根乙535番地の12  
TEL: 0242-64-2588 / FAX: 0242-64-2589

令和8年5月号 第90刊



## 運営懇談会を開催します!

日付 令和8年5月30日(土)  
場所 ケアテル吾妻苑  
時間 AM10:00~11:30  
出欠のご連絡は5月10日までに  
お願いします。 管理者 後藤

新しい職員が  
増えました!



調理師  
渡部さん

食べることとカフェ巡りが大好きです。  
パティシエの経験があります!

## ♪ あべゆきのちよこつと作ってみよう♪

### 【吾妻苑 特製ソースカツ丼を紹介!!!】

○材料○(2人分)

【カツ】

- ・豚ロース肉(とんかつ用)・・・2枚
- ・塩こしょう・・・少々
- ・サラダ油・・・適量
- ・薄力粉・・・大さじ1
- ・溶き卵・・・1/2個
- ・パン粉・・・約90g
- ・キャベツ・・・適量

【特製タレ】

- ・中濃ソース・・・16g
- ・ウスターソース・・・8g
- ・トマトケチャップ・・・12g
- ・こいくちしょうゆ・・・4g
- ・料理酒・・・8g
- ・みりん風調味料・・・2g
- ・上白糖・・・6g
- ・白ワイン・・・8g

○作り方○

- ①キャベツは千切りにする。
- ②タレの調味料を全て鍋に入れ、弱めの中火にかけて煮立ったら、30秒ほど煮詰める。
- ③豚肉は脂身と赤身の間に数か所、包丁で切り込みを入れ、両面に塩こしょうをふる。
- ④薄力粉を全体につけ、溶き卵、パン粉の順に衣をまぶす。
- ⑤170℃の油で火が通るまで5分ほど揚げる。
- ⑥ソースをカツ全体に絡め、食べやすい大きさに切る。
- ⑦ごはん、キャベツ、ソースカツを盛り付けて完成☆



色々な調味料を使用するため、  
作るには手間がかかりますが、  
甘じょっぱい味でとてもおいしいです。  
ご利用者様からも好評ですので、  
ぜひ、吾妻苑の味をご自宅でも  
お試しください!!



# 満開の桜と 一緒に!

わたしは製作

わたしはお団子

### 管理者からのお知らせ

日に日に陽気も暖くなり、山の緑も濃くなってきました。吾妻苑でも天気の良い日は外で外気浴などを行うこともあります。先日、吾妻苑の近隣の地区で痛ましい交通事故が発生いたしました。ご家族様から心配のご連絡を頂戴することもありましたが、吾妻苑のご利用者様には安全にすごしていただいておりますのでご安心ください。

今月末には運営懇談会も予定しておりますので、施設にお越しの際には、十分にお気を付けてお越しくださいますようお願い致します。

後藤

### 面会について

福島県の「面会制限時の対応」に基づき、ケアテル吾妻苑では環境の整備、感染予防を行い、面会を受け付けております。

ご面会希望者の対応を以下としますのでご確認をお願いいたします。

○面会日前

①前日までに面会日時を予約  
※予約受付 平日 9:00~15:00

※上記以外の時間は翌日扱い

※予約は先行順

②面会者の選定(1名~2名)

※ご予約は、ご契約者のみのお取扱いになります。ご了承ください。

### 編集後書

ほかほか陽気の5月。新社会人も1ヶ月が経ち、気持ち的にも気が抜けやすい時期です。気を引き締めなおし、ご利用者様が楽しんで安心して生活できるよう引き続き支援をさせていただきます。さて、近頃ははしかが流行しています。まだ、猪苗代町含め、近辺では感染は聞かれませんが、GWは県内外の往来があるので、注意が必要ですね。自分が感染しないよう、身近な人が感染しないよう気を付けたいものです。皆さまはGWのご予定はお済みでしょうか? 我が家は、あえてお出かけはせず、自宅で過ごす予定です。とは言っても、ほぼ子どものスポ少でお出かけどころではありませんが。(笑)皆さまは事故に気を付けて楽しい連休をお過ごしください。 阿部