

6月28日に神戸市西區池上に、レオのサービス付き高齢者向け住宅が、オープンいたします。レオでは初めてのサ高住となります。総戸数91戸とスケールも今までの約2倍の物件です、屋上には周りを一望できる大きな風呂があるデイスーパーも併設しております。また200m先には、総合病院である伊川谷病院や、お買い物では、100m程南に、コープデイズ、交通アクセスは、明石駅よりバスで15分、車では



高速の第2神明・大蔵谷ジャンクションから5分と便利なところにあります。見学会は、6月6、7、8日の3日間10時より17時までを予定しております。詳しくは、レオのホームページに記載しておりますので、ご興味のある方は、「レオの高齢者」で検索してください。今後共レオの高齢者住宅をよろしく願います。

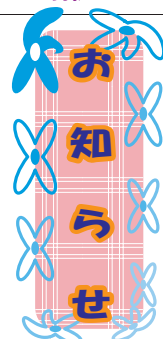
提供
食品事業部伊川谷

鮭の骨は、上身の中央にありサバやアジとは違った位置にあります。また、骨自体が柔らかく、クネクネと曲がっています。骨抜きを使い、1本づつ丁寧に抜いていきます。生の鮭は、身がとても柔らかくその名の如く鮭る（裂ける）とも言い慎重に3枚おろしにします。身は脂のりも良く、塩焼き、ムニエル、フライ等たいへん多くのお料理に使われます。日本の食文化においても、古くから愛されつづけるすべての人々に好まれ、魚料理の代表とも言えるでしょう。1世帯あたりの鮭消費量第1位は青森県、東北から甲信越までの東日本での消費量が多く西日本での消費は少ない。また内陸部では、塩鮭等保存食として多く消費されている。



。各事業所でのイベントや
レオでのお暮らしのご様
子など、写真やイラストで
お知らせできるようになり
ました。アツプしてあり
ますが、アツプしてまいり
ます。ご覧いただくには、
レオのホームページのTO
Pページ左側にあるバナー
をクリックして頂きますと
、表示されます、よろしく
お願い致します。

ブログはじめました。



難しい漢字が使われていますが、名前はみなさん一度は耳にしたことがあるかと思えます。これは、骨の中がスカスカ力になってもろくなる病気です。骨がもろくなれば、当然骨折などの危険性が高くなります。特に女性、高齢者に多いことが特徴。閉経後のホルモンバランスの変化、加齢に伴うカルシウム吸収量の低下がその要因として挙げられます。ただ、若い人も決して油断はできません。ダイエットなどによるカルシウム不足が原因となるケースもあるのです。治療は、カルシウムの吸収を促したり、骨の形成を助けたりする薬の服用が中心。予防には、掌の握りが中心。予防には、掌の握り、日頃の運動などが有効です。

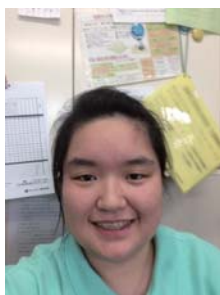
骨粗鬆症

メテイカル
インテックス

もうすぐGWですね、この頃は、暖かい日も多くなり過ぎしやすい、とても気持ちの良い季節になりました。皆様もお元気で過ごしてくださいませ。ただいま、昨年よりサービス向上委員会を設置しております、何かお気づきの点ありませんたら、スタツフまで、お気軽にお申し付けください。

レオグループ
代表 近 藤 勝利

「編集後記」



ロイヤル 山根 智恵

はじめまして。「ロイヤルコートめぐみの里」で勤務している山根智恵です。入社して、はや5ヶ月が経ちました。始めの3ヶ月は、おひさまの家ゆめさき台でお世話になり、今年からロイヤルで勤務になりました。自宅から少し遠いですが、充実した毎日を送っています。

これからも色々と頑張っていく予定です。よろしくお願い致します。

スタッフ紹介