

# かいせい通信

2024  
—9月号—



日中は相変わらずの暑さながら、朝夕は過ごしやすい日が出てきましたね。店頭からお米が消えた夏。当たり前にあると思っていたものが、実は当たり前ではないと再認識する機会になりました。いつも以上に待ちわびた新米の季節、到来です。



原作小説を読んだという患者さんからのリクエストで映画「キネマの神様」を鑑賞しました。志村けんさんが主演を務める予定だったことで話題になった作品です。リクエストした方によると、原作と映画ではストーリーが異なるそうですよ。

## ある日のサロン; 静かな時間

台風前ということもあり、少し風のある日でしたが、サロンでは静かな時間が流れていました。

読書に没頭している方や小声で語っている方、陽の当たる窓辺でクラシックの調べに耳を傾けている方々もいました。



「同じ場所を共有しながらも、それぞれ興味のあることや好きなことをして過ごす」パラレル活動を、当院では“サロン”とよんでいます。

## 回生からのお知らせ: 対面での面会をしています

7月から対面による面会を再開しています。平日のみの<予約制>です。詳細・ご予約はお電話でお気軽にどうぞ。

直接会えるね



8/23 夕食より



## 回生給食だより

vol.35 「スコッチエッグ」

今回紹介するのは『スコッチエッグ』です。ドレスアップした卵が主役のスコッチエッグ。イギリス発祥のメニューで、ゆで卵をひき肉で包んで揚げた、ボリューム満点な一品です。お好みで粉チーズやソースをかけて召し上がれ。

### 【作り方】

- ① 好みの固さのゆで卵をつくり、殻をむいておく。
- ② 玉ねぎとにんじんはみじん切りにして軽く炒め、粗熱をとっておく。
- ③ ボウルにあいびきミンチと塩を入れてよく混ぜ、粘りが出てきたら2と★を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 3を5等分にしてハンバーグのように成型して空気を抜く。
- ⑤ 1に片栗粉をまぶして4で包み形を整える。
- ⑥ 5に衣用の小麦粉をつけ、とき卵にくぐらせ、パン粉をつける。
- ⑦ 170℃の油に6を入れ、裏表がきつね色になるまで揚げる。
- ⑧ 半分に切り、お皿に盛り付け完成。

### 【材料】 5人分

- |               |           |
|---------------|-----------|
| ・卵 5個         | ・玉ねぎ 1個   |
| ・片栗粉 適量       | ・にんじん 1本  |
| ・あいびきミンチ 400g |           |
| ・塩 少々         | <b>衣用</b> |
| ★パン粉 10g      | ・小麦粉 適量   |
| ★とき卵 1個分      | ・とき卵 1個分  |
| ★こしょう 少々      | ・適量       |

**衣がはがれないポイント** パン粉をつけたら手で包み込んで軽く押さえてなじませます。揚げている時は何度もひっくり返さないようにしましょう。

## 回生スマープ SMARPP

薬物依存症からの回復を支援する外来プログラム。毎月第2・4水曜日開催中

### 再発のサインについて考えました。



この日は【再発を防ぐには】というテーマでした。メンバーの一人が過去の再使用にいたった経緯を図にして振り返りながら、どの時点で再発していたのか、どれが依存症の思考/行動だったのか等、みんなで考えました。また、再発の要注意サインは人それぞれなので、自分にとっては何がサインになるかについても確認してもらいました。

### 福岡県の薬務課から見学にこられました。



昨年に引き続き、県の薬務課職員の方々が見学にこられました。この日は欲求が高まったメンバーがいたので、なにが引き金だったのか、今後使えそうな対処はあるかなどみんなで考えました。見学者の方からは「対策をそれぞれがもっていて、共有することで対処法が増えたり獲得していくんだと知れた」「キーワードがたくさん出ていて学びになった。また来たい」など感想が寄せられました。