

介護ステーション ぶらんち ニュースレター

Vol. 35

令和元年11号

ONE TEAMっていいな～

ラグビーワールドカップ、盛り上がりましたね。
こんなにラグビーを身近に感じたことは生まれて初めてでした・・・
日本TEAMはこんなにも多国籍で構成されている、ということも非常に驚かされました。
言葉、習慣、肌の色等が違っても、目指すところが一致していれば
団結し、想像以上の力を発揮することが出来る！
これは、弊社の会社組織でも大いなる見本となる、と感じます。
また、ラグビー同様「ONE TEAM」の凄さを感じたことがもうひとつあります。
それは、「瀬戸内国際芸術祭」
古さと新しさがいいバランスで調和され、
島を活性化させる！という目標に向かい、
子供、大人、高齢者が一致団結して盛り上げていました。
地域活性化の大成功例ではないでしょうか。
このふたつから、「ONE TEAM」になるためには、
「目指すところ」がシンプルで明確であること、が大事、という
言ってみれば、当たり前ではあるけれど、つい後回しにしがちだったと
気づかされた今日この頃です。
カレンダーも今年、あと1枚。
「目指すところ」を共有しつつけて、前進あるのみ！



今、甘酒がきています♪

甘酒のうれしい効果、トップ10

1. 美白、美肌、若い ... 究極の美容液
2. 疲労回復 ... 日頃の疲れや夏バテに
3. 便秘解消 ... すっきりとっより快便、改善
4. ダイエット ... 無理なく美味しく続けられる
5. 免疫力UP ... 病気や風邪、辛い花粉症やアレルギーの子供に
6. アンチエイジング ... 「若返り」という魔法
7. 快眠、リラックス ... 副交感神経を刺激して深くて質の良い睡眠へ
8. 集中力アップ ... ブドウ糖やオリゴ糖で脳を活性化！
9. 血圧上昇を抑制 ... ヘプタドの方で血圧上昇にブレーキ
10. つわりやPMSを緩和 ... 女性ならではの辛い悩みに

今来ている甘酒。
この甘酒を「生」にこだわって製
造している方に出逢いました。
五代目 吉田米屋さん
甘酒に火入れをしていないので、
酵素・乳酸菌が生きているので、
善玉菌イキイキ
保存場所の温度が低いほど発酵
は遅くなります。
ストック分は冷凍保存。
開封後は冷蔵保存。
原材料名：米麹、うるち米(玄米)
内容量：600g
1本 750円(税込)



2020年暮開けは優雅に踊りましょう♪

新春！井戸端タンゴ

1月16日(木) 講師：関久枝講師

場所：井戸端カフェ事務局

時間：(14:00～15:30)参加費：1000円(内税)



ミイラ展「永遠の命を求めて」

最新の調査と研究手法を駆使した研究成果を踏まえた
展示が特徴である。南米をはじめ総数43体を展示
ミイラには多くの人々を惹きつける力があり、
昔に亡くなった人の「姿」がそのまま残っており、
人類が築いてきた死生観を感じる事が出来る。

期間：2019/11/2～2020/2/24

会場：国立科学博物館

※開催概要につきましては公式HPをご覧くださいませ