



セントケア・グループ



福祉の街

レンタルふくしのまち鴻巣便り

Vol.83

2025年12月号

☎ 048-543-5848



福田 昌弘【所長】
(ふくだ まさひろ)

今年の健康診断

11月は、毎年恒例の年に一度の健康診断でした。相変わらず毎日のアルコール摂取、タバコに加え年齢50を超えましたので、さすがにAラッシュは崩れるかな？とドキドキで結果を見ましたが、全く変わらずのAラッシュでした。(正直、自分でもビックリしてます。)

自分なりに考えた秘訣は、アルコールやタバコなどのマイナス因子をかき消すぐらい、プラス因子を積み重ねる事だと思います。やっぱり一番の基本は食事だと思います。何を食べ、何を飲むかで自分の身体を作る訳ですから、栄養オタクの自分としてはけっこう気を使ってます。来月号で、普段意識して摂取してる物を紹介したいと思います。



加藤 忠志
(かとう ただし)

まさかの

先月、報告したRELIVEシャツの効果の報告をしようと、まち便りを作成していたのですが、10月の下旬に腰を痛めてしまい、11月に入ってすぐに、リコールの対象品となり、シャツを着て疲れが、とれていたような気がしていましたが、残念ながら効果があったのか、無かったのか、良くわからないまま返品することになりました、違う商品に交換できる商品券に変えてもらえるそうなので、違う商品で、また試してみようかと思っています、その時はまた、報告します。



阿部 友亮
(あべ ともあき)

レバニラ炒め美味！

レバニラ炒めに目がない阿部でございます。初めて行く町中華屋さんでは必ず最初にレバニラ炒めを頼みます!!なんでこんなに好きになったのかは分かりませんが、とにかくおいしいのです。良く行くのが写真載せている日高屋なのですが、食べ方がありましてまずそのまま食べて残り半分くらいで酢と胡椒をかけます。そうしますと酢の酸味が絶妙で私にはハマる味になります♪それを食べたいがために日高屋へ良く行くのです。

皆さんも是非、試してみてください!!



波田野 正
(はたの あきら)
理学療法士

肉好き必見!!

私は先月、初めて「もつ煮込み食堂 みつ子」へ伺いました。定番のもつ煮込みはもちろん、最も惹かれたのは一本角煮定食でした。実際に着井してみると…角煮の大きさに圧倒。この大きさにも関わらず、お肉は柔らかく、よく煮込まれていて味付けもしっかり。ご飯も食べ放題でしたが、食べきれず半分は持ち帰りました。📍関東圏にも店舗が各所にあるようなので、皆様もぜひ行って見て下さい!





↑ 今月のお店の地図情報☆

師走の候…今年も残すところ1ヶ月になってしまったのか…?今年やろうと思っていたことは出来たのか…?と思うと正気が削れそうな折に、全て赦す暖かな在り方で年の瀬を彩りたるものは…そうです、甘いものです!

写真は、東京都豊島区西池袋1丁目40-5名取ビルB1F、JR池袋駅から徒歩2分程度の場所にございます、夜パフェ専門店『モモブクロ』さんの逸品『ピスタチオとチョコレート(税込¥1,980-)』です。こちら、やんごとなきインターネットで知り合った同好の士から教えて頂いてから『いつかは行きたいッ!』と思っていたお店で、これまたやんごとなき理由で東京に足を運んだ折にこれ幸いとばかりに乗り込んで来たのですが…さすがは『夜パフェ専門店』、この字面だけでワクワクしちゃうというのに、足を踏み入れてみればオシャン(死語)な内装に囲われて東京のキラキラカップルたちがギッシリ!なんか凄い異世界感!!…でも他の人達からすればそんな空間に元寇のモンゴル兵みたいな顔した野郎が一人で入ってくる方が異世界感満載だったかも知れませんね。…そんなことよりパフェだぜパフェッ!!!撮影技術が鎌倉時代で止まってる(※鎌倉時代に写真はありません)私では、壊れるぐらい連写しても1/3だって伝わらないこのファビュラスさ加減ッ!!食べ物に対してファビュラスという表現を真面目に使うのだってこっちは初めてだというのにッ!!!(?)そんな勢いのまま、このパフェが如何にしてファビュラスであったかについて語りたいところですが………実はこのパフェ、構成要素だけ羅列しようにもその数なんと18要素と、全部書いたら映画のエンドロールみたいになってしまうッ!!!2025年もそろそろ幕引きではありますが、劇場から出るにはまだ早いので、もうしばしお付き合い頂きたく…。美味しげに纏めると、

メインのピスタチオとチョコレートの双対の風味にアーモンドやナッツ類が香ばしくサイドを固め、カタラーナの濃厚な卵由来の甘さが強力なアクセントとして君臨し、合間合間にフロランタンやクッキーが楽しく食感を彩りつつ、終点のボネとピスタチオプリン、そしてカラメルソースがパフェの余韻を濃〜厚に締めくくる…!ここまでたくさんの要素を内包しながら、何をどれと食べ合わせても幸せに渦を生み出す、構成要素の全てが手作りだからこそ成し得るのだらうの奥深さと、パフェという食べ物に対する魂の入れ込み様に感嘆しか出なくなってしまうというものです…!構成要素のひとつひとつが逸品ながらもその全てが調和して一つのパフェを織りなす様は、まるでこの世に存在する物すべてに意味があり、無駄なんて無いという慈愛に満ちたメッセージにすら聞こえてくるよう。なのでこの令和では野郎が一人でパフェを食べに行っても全くもってOKということなんですエ!!! (幻聴) 年も終わりという今この折に、酸いも甘いも抱きしめて『ぜんぶ大丈夫』と自分に言えるファビュラスなひとときを、皆様もこのお店で…是非!

黒沢 紫雲
(くろさわ しゅん)
義肢装具士

