



保良局陳區碧茵頤養院
保良局頤康長者日間護理中心

2018年7-9月季刊

中秋·點滴在心頭



主任的話

過時過節除了是一家團員的好日子，亦是品嚐美食的好機會，盆菜、粽、月餅、齋菜等，各式各色，一想起都令人有興奮的感覺。

我們可以隨意享受品嚐美食的樂趣，但有一班因牙齒問題或吞嚥困難的長者，因身體狀況未能與我們一同大口品嚐美食，日常需進食糊餐，大時節只能「有得睇無得食」。為了提升長者的生活質素，我們由去年開始定期製作固體蓉餐，提升餐膳的賣相及口感，並於節日與長者一同製作應節食品之蓉餐，一同過節。

為了讓大家對固體蓉餐有更多的認識，今期季刊會與大家分享製作月餅之方法及食材，大家亦可嘗試於家中製作，較傳統月餅更健康，味道亦不錯呢。



洪佩華姑娘

新同事介紹

大家好~
我哋係陳區新同事，
職業治療師林姑娘(左起)、
登記護士伍姑娘、
常務主任鄭先生及
護理員蔣姑娘
請多多指教。



新院友介紹



謝拔光 鄧平嬌 李俏妃 劉蕙芳 鄭艷秀

HELLO~我哋係新來嘅老友記，大家多多指教~

歡迎各位新院友，大家見面時不妨打下招呼!

廚師通訊

固體蓉餐節日食品製作

計劃目的：

大時大節人人普天同慶，不同節日食品為節日錦上添花；過去的日子，節日食品如端午粽和月餅等，對進食糊餐的長者而言往往是「只能遠觀而不可進食」，在本局持續推陳出新，務求優化糊餐的「色、香、味、型」的態度和立場上，節日食品從此不再是「這麼近，那麼遠」。

中秋月餅(4人份量)

材料：紫蕃薯(12個)、黃蕃薯(12個)、芋頭(2個)
用具：攪拌機/養生機、月餅模



製作方法：

步驟一：
將材料切細、蒸熟



步驟二：

以打糊機或人手將材料攪成蓉



步驟三：

用兩款材料做皮及餡



步驟四：

可用不同月餅模製作成形



完成



3



3

意見表達

如對院舍/中心服務有任何意見，歡迎隨時向職員提出或聯絡下列負責人。您的意見有助我們持續改善，提升服務質素。



| | | |
|-----|--------------------------------|----------------------------|
| 負責人 | 洪佩華女士 主任 | 梁麗冰女士 安老院舍服務經理 |
| 電話 | 2817 1858 | 2277 8888 |
| 電郵 | chanaubigyan@poleungkuk.org.hk | pl.leong@poleungkuk.org.hk |
| 地址 | 香港堅尼地城卑路乍街12號 | 香港銅鑼灣禮頓道66號莊啟程大廈5樓 |

義工召集

如你有興趣成為本院義工，協助活動籌備及運作，讓長者可參與更多不同類型的活動，體驗「活著就是精彩」。

不論你是學生、主婦、在職人士或退休人士，均可成為我們義工團隊成員，如有興趣，歡迎致電2817 1858向社康組查詢。



保良局陳區碧茵頤養院

香港堅尼地城卑路乍街12號

郵票

印刷品

陳區&日間中心活動照片

保良局便服日



便服日就係我哋班職員扮鬼扮馬吓老友記開心嘅日子。

保良局賣旗日



小海豹巡迴小組



大家睇吓，老友記攞住小區幾開心，仲同佢扮靚tim^^

長者義工手工班



老友記表示好中意做手工，好期待下一堂。

陳區&日間中心活動照片

尚藝流聲

一個小型音樂會，令每一位聆聽者聽出耳油。簡單的節奏，讓聆聽者的心情泛起了漣漪，無論時代或是流行的歌曲，都可以帶動每位的心情。老友記不懂彈奏卻被旋律撥動了心弦



花好月圓中秋夜



當晚活動有很多院友及家屬捧場，亦多謝援手義工協助，令到活動的氣氛升溫。

我們的動力都是來自老友記的笑容及笑聲，博老友記一笑，是我們強項。

中秋節給老友記的感覺就是團圓，而節日的團圓並非局限於只有家人，對於老友記來說，生活在同一屋簷下，朋友與自己一同渡過每一個佳節，亦是團圓的一種。

花好月圓中秋夜，陳區天台笑聲載，共聚片刻天輪樂，倍添憶起思念情。

祝各位 月餅節快樂

溫馨提示

1. 院舍的探訪時間為早上9:00至晚上8:00，為免影響院友作息，請各親友務必於上述時段內完成探訪及離院，晚上8:00後本院不會接待任何探訪，敬請留意。
2. 護士派藥時間為早上8:00至8:45、中午11:45至12:15、下午4:30至5:30、晚上7:30至8:00，請家屬盡量避免在以上時段致電護士查詢，減少護理同事於派藥期間受到的滋擾。讓同事可專心派藥。
3. 院舍約於每月月中計算出院友上月零用金開支，請家屬每月15號或之後查核，並請留意每月需預留\$1,000於院友託管金戶口(個別胃喉餵飼長者約放置\$2,000)，以支付當月開支。如零用金不敷應用，本院將會暫停院友非必要開支，敬希垂注。