

綾 デイ便り



発行元 / 綾デイサービスセンター山科

2017年5月号

手作り昼食(カレーライス)

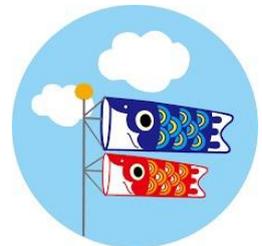


利用者の皆さまお待ちかねの「カレーパーティー」を致しました。辛口、中辛、甘口と3種類の味を取り揃えました。カレーは食欲増進に加えて、何と認知症の予防にも役に立つそうです。皆さん調理の段階から頑張って協力して下さいました。生き生きと「主婦の表情」に戻っておられたのが印象的でした。味の方は満点の評価をいただきました。

手作りおやつ(鯉のぼりケーキ)



美味しく
できました



綾デイでは、職員も含めて皆さん食べる事はとても好きで、毎月のように手作りおやつを作ります。5月も端午の節句に因んで、鯉のぼりのお菓子を作りました。とても可愛くおいしい鯉のぼりのケーキができました。

健康の維持管理について

～デイで援助できることから～

季節の変わり目で体調の安定しない方が多い季節です。デイではご家族と連携しながら健康の相談にのせていただいております。具体的には時間をやりくりして、心配を抱えるご家庭に看護師や相談員が訪問させていただき食事や排泄、睡眠や日常生活全般についてのご相談をさせていただきます。遠慮なくお申し出下さい。

統括部長 浦山 陽一



献立表

	月	火	水	木	金	土
				1日	2日	3日
昼食				豚肉とキャベツの胡麻味噌炒め 空豆とコーンのかき揚げ たらこポテト 法蓮草かか和え	豆腐と牛肉の炒め煮 マカロニと ツナのドレ和え 卵ロール いんげんの味噌和え	煮込みデミグラスハンバーグ 高野豆腐の煮物 三色ピーマンの 胡麻和え カリフラワーソテー
おやつ				青りんごゼリー	どら焼き	ももゼリー
	5日	6日	7日	8日	9日	10日
昼食	豆腐と野菜の肉味噌かけ 真砂和え キャベツの酢の物 茄子とピーマンの炒め物	鯖の生姜煮 野菜の含め煮 小松菜の湯葉和え ごぼうサラダ	豚肉と野菜の煮物 卵ロール スパゲッティサラダ 法れん草の胡麻和え	かに玉風 しゅうまい 大根と桜エビのあんかけ カリフラワーのドレ和え	天ぷら盛り合わせ 筑前煮 わかめと白菜の酢の物 みかん缶	鶏のカレーパン 粉焼き しる菜の磯和え じゃこピーマン 五目豆
おやつ	たご焼き	みかんゼリー	抹茶まんじゅう	ミニマフィン	コーヒーゼリー	プチシュークリーム
	12日	13日	14日	15日	16日	17日
昼食	カレイの生姜煮 米粉和風ソテー 卵と野菜のサラダ 小松菜の味噌和え	海老と豆腐の揚げ出し もやしと胡 瓜の酢の物 さつま芋胡麻煮 切干と山菜の煮つけ	手作り昼食	おからの干草焼きと鮭の付焼き 野菜の天ぷら 若竹煮 オクラの酢の物	オムレツと野菜デミグラスソース 切干の煮つけ ごぼうサラダ 小松菜の磯和え	鯉の胡麻パン 粉焼き 冬瓜の中華 風そぼろあんかけ ぜんまいの煮 つけ いんげん酢味噌和え
おやつ	葛餅ゼリー黒蜜かけ	ミニあんぱん	ワッフル	抹茶プリン	ミニドーナツ	ストロベリームース
	19日	20日	21日	22日	23日	24日
昼食	特別弁当	牛肉のブルコギ 春雨の酢の物 ブロッコリーのカニカマあんかけ さつま芋のレモン煮	白身魚とエビのフリッター 野菜の煮つけ 白菜サラダ 茄子の胡麻和え	鶏肉の胡麻味噌照り焼き ミニ野菜巾着 じゃこピーマン コールスローサラダ	鯖のカレー南蛮漬け じゃが芋の 煮っころがし カニスティックサラダ オクラと湯葉の和え物	野菜入り四川豆腐 ひじきサラダ 冬瓜のそぼろ煮 ブロッコリーのかか和え
おやつ	シュークリーム	クレープ	ミニエクレア	クリームブッセ	ミルクのロールケーキ	ふっくらしっとり蒸しケーキ
	26日	27日	28日	29日	30日	
昼食	ずき焼き煮 胡瓜と甘酢生姜和え キャベツともやしの磯和え ツナ入りポテトサラダ	鯖の胡麻味噌焼き 南瓜の煮物 蒸し茄子と白菜のかか和え 小松菜の辛子和え	揚げ鶏肉の甘酢煮 しゅうまい 切干と油揚げの煮つけ 法れん草と舞茸のお浸し	白身魚の梅風味あん 大学芋 厚揚げと青梗菜の旨煮 大根と塩昆布の和え物	豚肉と季節野菜のマスタードソース ひじきの炒め煮 五色和え じゃこピーマン	
おやつ	杏仁豆腐	水ようかん	焼きドーナツ	水無月作り	水無月作り	

- 6月レクレーション予定 ・父の日 ・風船バレー練習試合 ・買物レクレーション
 ・健康運動指導士の今井先生によるリハビリ体操 6/6 (火) 6/24 (土)
 ・手作り昼食・手作りおやつ (水無月)



当センターへのご意見やご提案、苦情については、下記の窓口にお申し出ください。

綾デイサービスセンター山科ご相談窓口 TEL 075 (572) 7528 FAX 075 (572) 7521