



さつまい芋の収穫



今年初めてさつまい芋を作りました。毎日、収穫をいつにするか相談しながら丸々と育った頃合を見計らって園芸好きの皆様を中心に収穫を致しました。見事によく育ったさつまい芋が採れました。水やりや草引きを熱心にして下さった園芸好きの方々はもちろん、朝夕、芋の葉が茂ってきたのを興味深く見ておられた方々も立派な収穫に喜んで下さいました。

手作り昼食



うどん・天ぷら・野菜和え物 オムライス・マカロニサラダ ナポリタン・ポテトサラダ かやくご飯・鶏団子五目汁



手作り昼食の様子を、写真でご覧頂きます。
メニューの一部ですが、「天ぷらとうどんのセット」や「オムライスとサラダ」「ナポリタンとサラダとスープ」「鶏団子五目汁とかやくご飯」美味しいと皆さん喜んでおられました。これからも美味しい食事を楽しみにして下さい。

「施設内調理」を開始して

綾デイでは11月から施設内調理を開始いたしました。綾デイには経験豊富な栄養士がおります。栄養計算からメニューのバランスや彩りも含めて考慮し、皆様の健康維持に役立てるよう努力をしております。出来立ての美味しく温かい食事を召し上がっていただきたく思います。うどんやどんぶりなどの献立も楽しんでいただきたいと思います。

「昔、家庭で自分が作って食べていたのと同じ様な味やね。」

「温かいうどんが食べられてうれしい。次はラーメンが食べたい。」「ほっこりする味やな。」等々の好評をいただきました。まだまだ始まったところですので、改善改良の余地はたくさんあります。しかしデイでの大きな楽しみの一つは食事であると思いますので、食事の満足度を向上させていくのは大切なことであると感じます。これから利用者様のご要望やご意見を謙虚にお聞きして美味しく栄養のある食事を提供してゆきたく思います。

統括部長 浦山 陽一

※年末年始のお知らせ

12月30(日)～1月3日(木)までお休みさせていただきます



献立表



	月	火	水	木	金	土
						1
昼食						カレーと焼豆腐の煮付け 焼きうどん しろ菜菊花和え 三色なます
おやつ						ミニクリームパン
	3	4	5	6	7	8
昼食	ハンバーグきのこトマトソース 高野豆腐の卵とじ カリフラワーのカレーソテー 胡瓜とえのきの酢の物	ポトフ チキンライス マカロニサラダ	ラーメン チャーハン	豆腐と野菜の肉味噌かけ 茄子の炒め物 白滝の和え物 キャベツの酢の物	赤魚の照焼とかき揚げ 大根だき しろ菜の胡麻和え たらこポテト	豚丼 豆腐の味噌汁 和え物
おやつ	抹茶まんじゅう	ドーナツ	手作りおやつ	葛餅ゼリー黒蜜かけ	プチシュークリームチョコ	ようかん
	10	11	12	13	14	15
昼食	海老フライ 筑前煮 和風たらこスパゲティ ブロッコリーのかか和え	きつねうどん かやくごはん 紅白なます	鯖のカレー焼き 大根のあんかけ 分葱の酢味噌和え 白菜と水菜の生姜醤油和え	おでん風煮物 法蓮草の白和え 白菜の昆布和え	鶏肉のソテータルタル南蛮風 じゃが芋のカレー風煮 茄子の利休煮 紅白なます酢	天とじ井 野菜の味噌汁 和え物
おやつ	ももゼリー	クッキー	杏仁豆腐	どら焼き	ストロベリームース	ココアワッフル
	17	18	19	20	21	22
昼食	カレー ポテトサラダ 福神漬	カレーの唐揚げレモン添え ひじき五目煮 畑菜の磯部和え ゆで野菜サラダ	ミートソースパスタ スープ ツナサラダ	赤魚の付焼き生姜風味 焼きうどん ごぼうサラダ ブロッコリーのツナ和え	チャーハン かに玉 中華スープ	鯖の醤油焼ききず風味 春菊のお浸し 南瓜のいとこ煮 かにスティックサラダ
おやつ	フルーツ	ふつくらしっとり蒸しケーキ	ミニシュークリーム	クリームコンフェ	ヨーグルト	手作りおやつ
	24	25	26	27	28	29
昼食	お鍋パーティー	お鍋パーティー	カレーの胡麻味噌焼きと天ぷら ミニおでん 海藻サラダ 青梗菜のお浸し	バラ寿司 すまし汁 和え物		
おやつ	ミニバウムクーヘン	ゼリー	ワッフル	フルーツ		

12月レクレーション予定

- ・風船バレー試合 ・手作りおやつ
- ・今井先生リハビリ体操 (12/6、12/21)
- ・クリスマス会・忘年会

当センターへのご意見、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 TEL075(572)7528 FAX075(572)7521