

綾 デイ便り



発行元 / 綾デイサービスセンター山科

2020年5月号

手作り昼食(春の味覚)



タケノコ わらび ごみ



今月の手作り昼食は春を迎えて、旬の素材が入りましたのでタケノコやわらび等の山菜を使って「炊き込みご飯」を作らせていただきました。利用者さんにもタケノコの皮をむいたりお手伝いをしていただきました。ご自分でもお手伝いされた分、余計に美味しい昼食になったと思います。

手作りおやつ(鯉のぼり)

美味しく
できました



世間でもお家でもっている方が多くいます。そのせいで、おやつを自分で作っている方が増えました。綾デイでも鯉のぼりの形をしたお菓子を作りました。ホットケーキミックスを使ってパンケーキを作って中に餡を巻いてチョコペンで鯉の模様を描きました。色々な鯉のぼりのお菓子ができました。見た目も味も好評でした。

園芸

野菜を植
えました

なすび 胡瓜 プチトマト ししとう



新型コロナの警戒解除に伴って

全国的にも近畿や京都でも、ようやく新型コロナ警戒の解除が出されました。スーパーやデパート映画館等にも営業自粛の制限が解けました。

学校にも生徒が戻りつつあります。子どもの姿が街に見られるのは何より活気があって喜ばしいですね。

山科や醍醐の街の様子も少しずつ賑わいが戻ってくるでしょう。

利用者の皆さんも自粛生活が長引きましたので、気持ちも身体も調子が今一つの方もおられるでしょう。これからは衛生や予防はしっかりと継続した上で、外出や運動といった活動を増やしていけると良いですね。

みんなで力を合わせて、元気な日常生活を取り戻しましょうね。

統括部長 浦山 陽一



献立表



	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
昼食	ハヤシライス マカロニサラダ スープ	豚肉とキャベツの胡麻味噌炒め 高野豆腐の煮物 マカロニとツナの フレンチドレ和え	白身魚フリッターオーロラソース 小羊としいたけの煮物 カニスティックサラダ 青梗菜の辛子和え	豚丼 カニクリームコロッケ ほうれん草ときのこの味噌和え ニラ玉炒め	焼きそば 味噌汁 おにぎり 漬物	チーズハンバーグ ゴーヤチャンプル 大根菜のかか和え コールスローサラダ
おやつ	クッキー	抹茶まんじゅう	ミニエクレア	桃缶	あんぱん	おはぎ
	8	9	10	11	12	13
昼食	お好み焼き おにぎり 漬物	揚げ鶏とゴロゴロ根菜の煮物 平天と野菜の金平 空豆と玉葱のサラダ キャベツのゆかりナムル	ミートスパゲッティ スープ サラダ パン	彩り野菜のポークジンジャー 根菜の炒め煮 いんげんの 味噌和え 棒々鶏サラダ	さばの揚げ煮 じゃが芋の旨煮 春菊のかか和え 胡瓜の酢の物	豚肉と野菜の田舎煮 出し巻き オーロラソースサラダ ほうれん草の胡麻和え
おやつ	チョコパン	杏仁豆腐	せんべい	ストロベリームース	クリームブッセ	お茶プリン
	15	16	17	18	19	20
昼食	ミートボールの黒酢 茄子と豚肉の炒め煮 カリフラワーのサラダ うまい菜のお浸し	中華丼 スープ しゅうまい 春雨の酢の物	ずき焼き煮 ジャーマンポテト 胡瓜の甘酢生姜和え キャベツのお浸し	ちらし寿司 味噌汁 鶏の煮た着物	父の日 特別弁当	父の日 特別弁当
おやつ	クリームコンフェ	杏仁豆腐	コーヒーゼリー	クリームパン	みかんゼリー	水ようかん
	22	23	24	25	26	27
昼食	肉団子甘酢和え スープ 酢の物	さわらの辛子明太マヨ焼き 田舎煮 玉葱の和風サラダ うまい菜の胡麻和え	野菜入り四川豆腐 アスパラとコーンのかか和え ポテトサラダ 白菜の梅和え	シーフードフライ 鶏じゃが おくらの梅和え 真砂和え	カレーライス サラダ スープ	赤魚の利休煮 吹き寄せ煮 ほうれん草とえのきの和え物 マカロニサラダ
おやつ	クッキー	ブチシュークリーム(チョコ)	ワッフル	ミニマフィン	バナナ	イチゴドーナツ
	29	30				
昼食	うどん かやくご飯 千切り大根	あつさり焼肉 ビーフン 和風ソテー 出し巻き 菜の花サラダ				
おやつ	手作りおやつ	手作りおやつ				
				←手作り昼食		←お弁当

6月レクレーション予定 ・父の日 ・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 6/20(土) 6/30(火)
- ・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