



ゆうあい苑・デイケア・11月号



10月は「ハッピーハロウィン月」でしたね～。ゆうあい苑デイケアでも、日頃の感謝を込めてご利用様と仮装を楽しみました。明るい衣装に楽しい雰囲気をととても喜んで下さり、ご自身の携帯電話で撮影して欲しいというご利用様がたくさん、いらっしゃいました。「いい記念になった!」「孫に自慢するの♪」と嬉しそうに画像をみておられるお姿に微笑ましくもあり嬉しくも感じました。これからも、精一杯のご支援をさせて頂こうと考えております。

2024・令和6年 10月28日発行 担当者: 大安陽子

毎週水曜日の特別なサービス! たくさんのご利用者様と屋外歩行訓練を行いました!

まあ～! 土いじりやってるのね～!
楽しそうね!



土いじりなんて何年ぶり?
楽しいわね♪



ゆうあい苑デイケアの屋外歩行の様子です!
ウッドデッキから東屋へと
100m以上歩く事ができますよ～♪

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | |
|---|---|--|---|--|--|--|
|  <p>11月に「ボランティア活動」で バンド演奏 を呼んで楽しんでいただく予定です！</p> | | | | 1  折り紙制作 | 2  クリスマス制作 | |
| 4  ボランティア活動 | 5  お手玉で手指訓練 | <p>毎週 水曜日は 特別なサービスを 提供しています！ どうぞお楽しみに♪</p> | | 7  折り紙制作 | 8  クリスマス制作 | 9  ペグで手指訓練 |
| 11  お手玉で手指訓練 | 12  脳トレプリント | | | 14  クリスマス制作 | 15  ペグで手指訓練 | 16  塗り絵制作 |
| 18  脳トレプリント | 19  折り紙制作 | | | 21  ペグで手指訓練 | 22  塗り絵制作 | 23  お手玉で手指訓練 |
| 25  折り紙制作 | 26  クリスマス制作 | | | 28  塗り絵制作 | 29  お手玉で手指訓練 | 30  脳トレプリント |

ゆうあい苑(デイケア)献立表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--|---|--|--|--|--|
| | | | | <p>1 白身魚の生姜煮 人参煮 じゃが芋と隠元の煮物 大豆とキャベツのコンソメ煮 菜の花のごま風味和え</p> | <p>2 鶏のカレー照煮込み 赤ピーマンと玉葱のソテー キャベツとザーサイのナムル 白菜と麩の卵とじ 切干大根煮</p> |
| <p>4 ブリのごま焼き 青梗菜とピーマンのソテー パプリカとチキン キャベツの麻婆あんかけ 一夜漬</p> | <p>5 えびカツ 枝豆と人参のあっさり煮 若芽のごま酢和え 麩と大根の煮物 鶏ミンチと小松菜の煮物</p> | <p>6 ます白糍焼 オクラのおひたし 切干大根とピーマンの煮物 野菜炒め ふきのきんぴら</p> | <p>7 鶏肉のレモン風味焼 人参のおかかサラダ 竹輪と玉葱の磯辺炒め 根菜と大豆の洋風煮 菜の花のお浸し</p> | <p>8 柔らかハンバーグ ミックスソテー 肉入りうの花 野菜とハムの卵炒め オクラのペペロンチーノ</p> | <p>9 赤魚の煮付け 隠元とえのきの炒め物 玉子スパサラダ 麩と野菜の煮物 キャロットラペ</p> |
| <p>11 プレーンオムレツ 隠元ソテー ぜんまいとミンチの煮物 白菜と鶏肉のどろみ煮 菜の花とひじきのごま和え</p> | <p>12 豚バラと白菜の柚子風味 フレンチマカロニ ツナじゃやバター 切干大根としらすの煮物</p> | <p>13 ロールキャベツの赤ワイン煮 枝豆と人参のあっさり煮 南瓜サラダ 蓮根の五目炒め煮 竹輪の辛子炒め</p> | <p>14 鯖みりん干焼 キャベツの漬物柚子風味 若芽とパプリカの和え物 麩の野菜あんかけ 切干と人参のハリハリ</p> | <p>15 豚肉と厚揚げの炒め煮 キャベツと蒸し鶏の甘酢漬 じゃが芋とコンのバター醤油 竹輪のカレー炒め</p> | <p>16 鶏の天ぷら 赤ピーマンと玉葱のソテー 麩と若芽の酢の物 マカロニとツナの和風炒め 一夜漬</p> |
| <p>18 ポークジンジャー カリフラワーの甘酢漬 大根と竹輪の煮物 オクラのお浸し</p> | <p>19 鯖味噌粕焼 人参と鶏ミンチの炒め物 キャベツと隠元のソテー 麩の甘酢炒め 蒟蒻の梅おかか和え</p> | <p>20 照焼ハンバーグ 小松菜のお浸し キャベツサラダ ツナじゃやバター 白菜のどろみ煮</p> | <p>21 鶏の柚子胡椒炒め フレンチマカロニ ゆときのこのトマト煮 一夜漬</p> | <p>22 豚肉と茄子の中華炒め オクラのおかか和え梅風味 野菜炒め 人参しりしり</p> | <p>23 鶏肉のカサ風ソース 法蓮草 高野豆腐の炒り煮 マカロニとコンクリーム煮 白菜と若芽のナムル</p> |
| <p>25 やわらかメンチカツ 大根の酢醤油漬け 豚肉のチリソース炒め 小松菜の辛子和え</p> | <p>26 豆腐ハンバーグ オクラのペペロンチーノ 鶏ミンチと小松菜の煮物 豚肉と蓮根の炒め物 切干大根としらすの煮物</p> | <p>27 さば塩焼 キャベツソテー 若芽と油揚げのお浸し じゃが芋ときのこの煮物 白滝と青梗菜の煮物</p> | <p>28 ポークチャップ 人参と薩摩揚げの煮物 春雨と鶏肉の煮物 昆布の佃煮</p> | <p>29 小豆御飯 赤魚のみぞれ煮 隠元とえのきの炒め物 玉葱の菜種和え キャロットラペ</p> | <p>30 肉団子の柚子風味野菜あん 牛蒡と薩摩揚げの炒り煮 大豆とピーマンのクリーム煮 菜の花のごま味噌和え</p> |

☆昼食にはご飯又はお粥・汁物、おやつにはお菓子・飲み物が提供されます。
☆都合により献立を変更する場合がありますので、予めご了承ください。