



## ゆうあい苑・デイケア12月号

11月祝日にバンドコンサートを開催し、生バンドを近くで鑑賞でき、皆さん喜んで頂けました。



演奏が終わるとたくさんの拍手があり、アンコールもありました







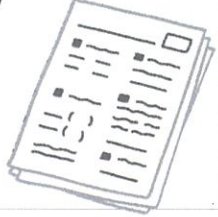



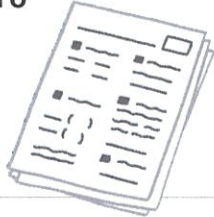







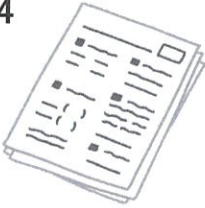




## ★ クリスマスの飾りを皆さんと作りました ★



11月に入ると館内の装飾はクリスマスに変わり、皆さん来苑すると飾りの変化にすぐ気づいて頂けました。飾りの作成に参加して頂いた利用者様からは、完成し飾られた作品をみて喜ばれておりました。今年は暖かい陽気が多いせい、「クリスマスや正月がやってくる感じがしない～」なんて声も聞かれています。寒暖差も大きく寒さが増すと身体の動きも鈍くなってくる為、利用時にはリハビリ・体操にて身体を動かし温めて行けたらと思っております。

2024・令和6年 11月 28 日発行 担当者:大嶋

年末・年始休業のお知らせ  
12/31～1/3 年始は1/4～営業致します

月	火	水	木	金	土
2  ペグで 手指訓練	3  塗り絵制作	4 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♪	5  お手玉で 手指訓練	6  折り紙制作	7  脳トレプリント
9  折り紙制作	10  お手玉で 手指訓練	11	12  塗り絵制作	13  脳トレプリント	14  ペグで 手指訓練
16  脳トレプリント	17  折り紙制作	18	19  ペグで 手指訓練	20  塗り絵制作	21  お手玉で 手指訓練
23  塗り絵制作	24  脳トレプリント	25	26  折り紙制作	27  お手玉で 手指訓練	28  ペグで 手指訓練
30  ペグで 手指訓練	31 お休み				

2024年  
令和6年



ゆうあい苑(デイケア)献立表

月	火	水	木	金	土	
2 鶏肉と野菜の甘酢炒め 青のりポテトサラダ 法蓮草と豆腐のチャンプル 人参のきんぴら	3 ブリの塩焼 枝豆と人参のあっさり煮 若芽とオクラの酢の物 四川マーボー春雨 青森県玉子みそ	4 鶏のカレー煮込 インゲンソテー キャベツのピラツ和え 大根とウインナーの洋風煮 白滝と人参のたらこ炒り	5 肉団子の中華炒め 春雨のごま炒め じゃが芋のそばろあん 一夜漬	6 さば梅煮 キャベツと蒸し鶏の甘酢漬 麩と野菜の煮物 切干大根のカレー金平	7 豚肉と湯葉のオイスター炒め 若芽とパプリカの和え物 きのこ玉葱の卵とじ キャベツの土佐煮	
9 パセーキューチン ミックスソテー キャベツとピーマンの煮浸し 茄子と麩の炒め煮 一夜漬	10 ハムカツ 赤ピーマンと玉葱のソテー 鶏ミンチと小松菜の煮物 豚肉のフリソース炒め 切干大根煮	11 豚肉とキャベツのトマトソース 若芽の柚子胡椒おろし和え 大豆とピーマンのクリーム煮 ピーマンと鶏挽肉の炒め物	12 赤魚の生姜煮 オニオンソテー 和風コールスロー 麩の甘酢炒め 竹輪の辛子炒め	13 香味おろしカツ インゲンソテー キャベツと蒸し鶏のおかかドレッシング 四川マーボー春雨 塩枝豆	14 鶏団子のケチャップ煮 菜の花 大根の甘酢漬 野菜炒め ごま豆腐	
16 さば塩焼 キャベツのコンソメ煮 金時豆煮 麩と野菜の煮物 一夜漬	17 牛肉と筍入り春雨炒め 大根と竹輪のひじき煮 キャベツの麻婆あんかけ 菜の花ときのこの和え物	18 サワラの磯辺焼 赤ピーマンと玉葱のソテー 人参のきなこ和え 味噌ジャガ煮 野菜の三杯酢	19 豚キムチ ふきと油揚げの炒め煮 蒸し鶏と春雨の中華煮 蒟蒻の梅おかか和え	20 根菜入りハンバーグ 枝豆と人参のあっさり煮 さつま芋と切干大根の煮物 豚肉のフリソース炒め 五目うの花	21 キャベツと豚肉の塩あんかけ カリフラワーの甘酢漬 ハスタのクリーム煮 ピーマンと鶏挽肉の炒め物	
23 ポテトコロッケ オクラのお浸し 大豆とトマトのマリサラダ きのこ油揚げの甘辛炒め きくらげと蒟蒻の佃煮	24 肉団子の柚子風味野菜あん 豚挽肉と切干大根の煮物 麩の甘酢炒め 青菜のマヨネーズ和え	25 照り焼きチキン いんげんと人参のグラッセ 大根の酢醤油漬 豚バラとキャベツの炒め物 竹輪のカレー炒め	26 ブリのごま醤油焼 赤ピーマンと玉葱のソテー ふきの含め煮 キャベツの麻婆あんかけ 人参のきんぴら	27 赤魚のみぞれ煮 キャベツの土佐煮 春雨のごま炒め 茄子と麩の炒め煮 一夜漬	28 カレイ塩焼 キャベツのコンソメ煮 マカロニと白菜のツクリーム煮 玉葱と高野豆腐の煮物 大根のあっさり生姜漬	
30 シイラ白醤油焼 人参のおかかサラダ キャベツとピーマンの炒め物 豚肉と小松菜の中華春雨煮 きのこの佃煮	31 	 <b>良いお年を お迎え下さい</b>				

☆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。