

1月

ゆうあい苑・デイケア1月号

あけましておめでとうございます
本年もよろしくお願い致します

クリスマスのリース作り
好みの飾りを手に取って製作



★ 冬の園芸活動 ★



❀庭や玄関入り口に花々を利用者さんと一緒に植え込みを作業を行ったり、利用者さんからの指導のもと職員が生け花に挑戦しました。

急に寒さが増したこともあり、送迎中車内では皆さんと暖かい食べ物のお話をしたり、温泉等の話題が多くなりました。

クリスマスイベント週間では、日替わりのケーキに生クリームやフルーツをお好みの量でトッピングし普段とは違ったスイーツで楽しんで頂きました。

2025年は巳年です。

へビというと、しばしば嫌われ者扱いをされがちですが、一方で、脱皮を繰り返して成長することや、その生命力の強さから、「再生」「復活」「長寿」を象徴し、縁起がいい生き物とされることもあります。

ご利用者様の長寿を願って・・・職員一同今年もどうぞよろしくお願い致します。

2025・令和7年 1月 4 日発行 担当者:大嶋

2025年

1月

ゆうあい苑デイケア

月	火	水	木	金	土	
		1	2	3	4 	
					お手玉で 手指訓練	
6 	7 	8	9 	10 	11 	
塗り絵制作	ペグで 手指訓練	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♪	折り紙制作	お手玉で 手指訓練	脳トレ	
13 	14 		15	16 	17 	18 
お手玉で 手指訓練	脳トレ		19	ペグで 手指訓練	塗り絵制作	折り紙制作
20 	21 		22	23 	24 	25 
ペグで 手指訓練	塗り絵制作		23	脳トレ	折り紙制作	お手玉で 手指訓練
27 	28 		29	30 	31 	
脳トレ	折り紙制作		30	塗り絵制作	ペグで 手指訓練	

2025年
令和7年



ゆうあい苑(デイケア)献立表

		水 1	木 2	金 3	土 4
					豚肉のおろし煮 カワラワのビ°クルス 四川マーボ春雨 昆布の佃煮
6 豚肉と厚揚げの炒め物 カワラワとウインナーのカレー煮 パスタのクリーム煮 一夜漬	7 プリのごま焼 枝豆と人参のあさり煮 ふきと油揚げの炒め煮 ツナじゃがバター 鶏ミンチと小松菜の煮物	8 鶏の天ぷら オニオンソテー ジャガ芋と隠元の煮物 豚肉のフリソス炒め 大根とひじきの煮物	9 ロールキャベツの中華風 人参煮 エキのホ°リタシ風 鶏肉のすき焼煮 さつま芋と小松菜の煮物	10 白身魚のみぞれ煮 木耳と蒟蒻の佃煮 茄子の中華風南蛮漬 野菜とハムの卵炒め 法蓮草と油揚げの煮物	11 ポークチャップ° 若芽と蒲鉾の青じそ炒め 豆腐としめじのとろみ煮 人参と鶏ミンチの炒め物
13 照焼ハンバーグ オクラのおひたし 大根の酢醤油漬 野菜炒め ビ°マンと鶏挽肉の炒め物	14 まぐろカツ うま塩キャベツ 若芽と春雨のサラダ° きのこと玉葱の卵とじ 一夜漬	15 キャベツと豚肉の塩あんかけ マカロニの明太マヨ和え 麩の甘酢炒め ひじき煮	16 プレーンオムレツ ビ°マンと搾菜の中華和え 大根と柚子の甘酢漬 蓮根の五目炒め煮 白滝と人参のたらこ炒り	17 鶏団子のケチャップ°炒め 枝豆のハ°ロンチーノ風 人参とゼ°ソマイのナムル 大根とウインナーの洋風煮 おからと玉葱のサラダ°	18 赤魚のみぞれ煮 オニオンソテー 人参と薩摩揚げの金平 大豆とキャベツのコンソメ煮 菜の花のごま味噌和え
20 プリのごま醤油焼 隠元とえのきの炒め物 キャベツの白ドレ和え 法蓮草と豆腐のチャン°ル 切干大根としらすの煮物	21 豚肉と茄子の中華炒め キャロットラペ 春雨と白菜の煮物 青梗菜ともやしの和え物	22 白身魚の生姜煮 人参煮 野菜のピーナツ炒め 豚肉と白菜の中華風とろみ煮 大根の酢醤油漬	23 鶏肉のきのこあん うま塩キャベツ ゼ°ソマイと蒟蒻の炒め物 大豆とハ°コンのクリーム煮 菜の花とひじきのごま和え	24 にしんのかば焼き ふきのきんぷら 麩と若芽の酢の物 大根と竹輪の煮物 人参と鶏ミンチの炒め物	25 厚揚げと椎茸の炊き合わせ 蒸鶏とマカロニの青じそサラダ° 豚肉と野菜の葱°れ炒め 小松菜の柚子和え
27 サワラの磯辺焼 人参のきんぴら 担々風春雨 白菜と鶏肉のとろみ煮 コールスローサラダ°	28 キャベツと高菜の炒め物 若芽ともやしの酢物 大豆と大根の柚子風味煮 人参とコーンの和え物	29 白身フライ 春雨と菜の花の梅わさし和え キャベツと挽肉のカレー炒め 白菜のとろみ煮	30 豚キムチ 白菜と竹輪の煮浸し 味噌ジャガ煮 大豆煮	31 シイラ白醤油焼 インゲンのソテー 切干とキャベツのごま酢和え 枝豆入り麻婆茄子 白滝と人参のたらこ炒り	

☆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。