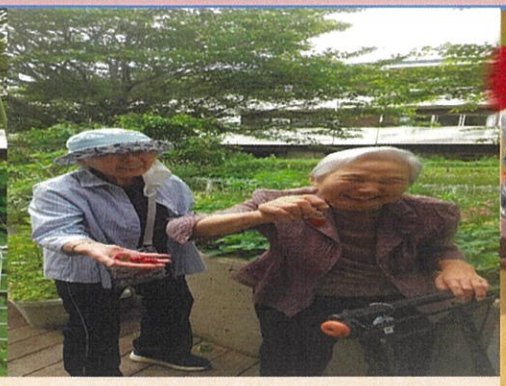
タムス介護医療院花見川6月号

ガーベラ作りや紫陽花作成に挑戦

★ 紫陽花作りに挑戦 ★

★ 中庭で花の鑑賞・イチゴを収穫・散歩中楽しみの一つです ★

こんな花も咲きました



イチゴを収穫して食べました

今月のレク予定

バラブーケ作り（希望者）

どんな色を選び作品ができあがるか次号お楽しみに

5月に入り陽気もよく中庭を散歩されるかとも増えてきましたが、後半夏のような暑さを感じる日があり、利用者さんの何人かは自宅に居ながらも熱中症の症状では？と思うような体調不良を話されることもありました。

当デイでは来た際に温かいお茶を提供し、食事やおやつ以外には集団体操の合間や、入浴後、リハビリ後にはお茶やスポーツドリンクを提供しております。自身でも気軽に飲めるよう大きなタンクを設置しこまめに水分補給していくよう呼び掛けております。

気温の変化や今後梅雨に入ると蒸す陽気にもなるので、自宅においての水分摂取においても、声掛けをしていきたいと思います。

2025・令和7年　6月　1　日発行　　担当者：大嶋

2025年
令和7年 **6月** タムス介護医療院花見川（デイケア）献立表

月	火	水	木	金	土
2 豚ﾊﾞﾗとｷｬﾍﾞﾂのｽﾀﾐﾅ炒め オクラのおかか和え梅風味 じゃが芋の洋風卵とじ ﾋﾟｰﾏﾝと鶏挽肉の炒め物	3 あぶらかれいみりん焼 インゲンソテー 茄子の中華風南蛮漬 豚肉と春雨の中華煮 人参とコーンの和え物	4 鶏の天ぷら ミックスソテー キャベツと油揚の味噌煮 菜の花とﾍﾞｰｺﾝのﾊﾟｽﾀ 白菜のトロミ煮	5 ﾛｰﾙｷｬﾍﾞﾂの白味噌仕立 人参の金平 牛蒡のピリ辛サラダ 切干大根と豚肉の炒め物 鶏ﾐﾝﾁと小松菜の煮物	6 鶏肉の薩摩芋の韓国風炒め 人参とｺｰﾝにﾂﾅﾏﾖ和え 玉葱と高野豆腐の煮物 オクラのお浸し	7 さわら味噌粕焼 玉葱煮 若芽のごま酢和え きのこと油揚の甘辛炒め 大根と蕗の照り煮
9 エビカツ ｵｸﾗのﾍﾟﾍﾟﾛﾝﾁｰﾉ ﾏｶﾛﾆとﾊﾟﾌﾟﾘｶのｻﾗﾀﾞ 白菜と鶏肉のとろみ煮 ｷｬﾍﾞﾂと小松菜のﾅﾑﾙ	10 赤魚の煮付け 菜の花 ｷｬﾍﾞﾂと隠元のｿﾃｰ 豚肉と薩摩芋のごま炒め 高野豆腐煮	11 やわらかハンバーグ 枝豆と人参のあっさり煮 薩摩芋と切干大根の煮物 油揚の卵とじ 青菜のマヨネーズ和え	12 ブリの塩焼 ｷｬﾍﾞﾂの漬物柚子風味 ｵｸﾗのさっぱりｵﾘｰﾌﾞ煮 麩の洋風ﾄﾏﾄ煮 ひじき煮	13 ポテトコロッケ スパソテー 鶏ﾐﾝﾁと小松菜の煮物 キャベツと豚肉の洋風炒め 切干大根煮	14 助宗鱈の白醤油焼 法蓮草のお浸し 一口茄子のｵﾗﾝﾀﾞ煮 五色豆煮 大根のあっさり生姜漬
16 牛焼肉炒め 若芽とﾊﾟﾌﾟﾘｶの和え物 ﾏｶﾛﾆのｺｰﾝｸﾘｰﾑ煮 一夜漬	17 豆ご飯 豆腐ハンバーグ 人参の金平 ｷｬﾍﾞﾂと蒸し鶏の おかかﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ 豚ﾊﾞﾗと春雨のﾆﾗ玉炒め 小松菜の辛子和え	18 マス白糀焼 うま塩キャベツ 人参と薩摩揚の金平 根菜と大豆の洋風煮 一夜漬	19 鶏肉のﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ焼 きのこソテー カレーコールスロー 野菜の味噌絡め 白菜とひじきの煮物	20 肉団子の根菜あんかけ 大根の酢醤油漬 茄子と麩の炒め煮 竹輪の辛子炒め	21 ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん 人参煮 切干大根煮 豚肉と野菜のﾈｷﾞﾀﾞﾚ炒め 木耳と蒟蒻の佃煮
23 さば梅煮 ぜんまいと蒟蒻の炒め煮 麩と大根の煮物 枝豆とｺｰﾝのﾊﾞﾀｰ風味	24 鶏肉のごま醤油焼 隠元と人参のｸﾞﾗｯｾ じゃが芋のそぼろあん きのこと玉葱の卵とじ キャベツの土佐煮	25 サワラの西京焼 ﾋﾟｰﾏﾝと搾菜の中華炒め 蓮根の土佐煮 ｷｬﾍﾞﾂと挽肉のｶﾚｰ炒め 人参のフレンチサラダ	26 とんかつ ミックスソテー 野菜の三杯酢 菜の花とﾍﾞｰｺﾝのﾊﾟｽﾀ 蕗の金平	27 鶏肉のねぎ塩ダレ ｵｸﾗのお浸し 春雨のごま炒め ｷｬﾍﾞﾂの麻婆あんかけ 人参の金平	28 厚揚げと椎茸の炊き合わせ 南瓜サラダ 豚肉のチリソース炒め 竹輪のごま炒め
30 鶏のちゃんちゃん焼き マカロニトマト炒め 茄子と麩の炒め煮 大根と柚子の甘酢漬け					

☆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。