

タムス介護医療院花見川7月号

バラのブーケ・七夕短冊作りに挑戦



★ 中庭での園芸活動・ジャガイモ・ナス・ニンニク等収穫できてます ★



今月のレク予定

向日葵・朝顔作り(希望者)

それぞれ花びらを作成し重ね合わせて作品が完成する予定です。次号お楽しみに♪

6月は梅雨を感じる間もなく暑さがやってきたという状況の中、6月19日よりエアコンの故障により、利用者の皆様には大変ご迷惑おかけして申し訳ありません。

修理依頼中の為その間はクーラースポットや涼風機を導入して、室温を下げております。また、本館は影響がないため、リハビリや浴室は空調管理されている中で実施をしております。

引き続きこまめに水分補給していくよう呼び掛けや提供をしております。

2025・令和 7年 7月 1日発行 担当者:大嶋

2025年
令和7年



タムス介護医療院花見川(デイケア)献立表

月	火	水	木	金	土
	1 豚肉と茄子の中華炒め キャベツと玉葱のコンソメ煮 春雨と白菜の煮物 野菜のお浸し	2 鶏肉マスタード スパソテー ごぼうのごま酢和え 野菜とソーセージのカレー炒め 人参とコンの和え物	3 ブリの青しそ焼 オクラのペペロンチーノ キャベツのヒレナツ和え 茸と油揚げの甘辛炒め 昆布の佃煮	4 やわらかメンチカツ 若芽とパインの酢の物 白菜と鶏肉の酢の物 大豆と人参の煮物	5 赤魚の生姜煮 法蓮草 キャベツのヒレ辛マヨネーズ 豆腐と豚肉の卵あん 枝豆と人参のあっさり煮
7 シイラ白醤油焼 小松菜の辛子和え 南瓜と蓮根のサラダ ビーマンと豚肉のオイスター炒め 大豆煮	8 ポークチャップ 切干大根のさっぱり塩麹和え 野菜炒め 白菜とひじきの煮物	9 白身魚のみぞれ煮 葉の花 フレンチマカロニ 五色豆煮 人参と鶏ミンチの炒め物	10 ハーブチキンソテー いんげんのソテー キャベツの白ドレ和え 麩の洋風トマト煮 菜の花のごま味噌和え	11 根菜入りハンバーグ 人参の金平 茨城県煮合い 豚肉と白菜の中華風とろみ煮 竹輪のカレー炒め	12 豚肉のブルキ風 オクラとめかぶの三杯酢 蓮根の五目炒め煮 茸の佃煮
14 プレーンオムレツ オクラのペペロンチーノ ごぼうとペーコンのトマト炒め 鶏肉とキャベツのレモンバター炒め 野菜のお浸し	15 鶏のカレー照煮込み ミックスソテー 中華うま煮 豆腐と豚肉の野菜あん キャベツの土佐煮	16 ハムカツ スパソテー 大豆と椎茸の煮物 大根と竹輪の煮物 白菜のとろみ煮	17 豚肉とキャベツのごま味噌炒め ゼンマイと蒟蒻の炒め煮 佐賀県のとっぺ汁風 小松菜の辛子和え	18 アジ塩焼き さっぱりキャベツのレモン風味 フレンチマカロニ 法蓮草と豆腐のチャンプル 大根の酢醤油漬け	19 厚揚げと椎茸の炊き合わせ オクラのおかか和え梅風味 豚肉と大根の煮物 ひじきと挽肉の炒め物
21 ハンバーグのバジルトマトソース 枝豆と人参のあっさり煮 きんぴら 麩と野菜の煮物 木耳と蒟蒻の佃煮	22 鯖の西京焼 ビーマンと搾菜の中華和え 切干大根煮 マカロニのペペロン炒め 一夜漬	23 鶏のちゃんちゃん焼き じゃが芋と枝豆のおかかマヨ 大根とウインナーの洋風煮 白滝と人参のたらこ	24 小豆御飯 ひじきと野菜と豆腐寄せ和風あん 小松菜のお浸し コーンと挽肉の炒め物 白菜と鶏肉のとろみ煮 ふきのきんぴら	25 白身魚の生姜煮 赤ビーマンと玉葱のソテー 人参と薩摩揚げの金平 豚肉と春雨の甘辛煮 鶏ミンチと小松菜の煮物	26 鶏肉のカサ風ソース オクラのペペロンチーノ キャベツと搾菜のナムル ツナジャガバター 菜の花のごま味噌和え
28 ささみ大葉フライ 隠元と人参のグラッセ カリフラワーとウインナーのカレー煮 味噌ジャガ煮 菜の花とツナと辛子和え	29 肉団子の柚子風味野菜あん 若芽とオクラの酢の物 油揚げの卵とじ 竹輪の辛子炒め	30 ブリの塩焼き きのごソテー 薩摩芋と切干大根の煮物 パスタのクリーム煮 キャベツと小松菜のナムル	31 牛肉とキャベツの炒め物 オクラのポン酢ジュレ和え 春雨と鶏肉の煮物 一夜漬		

☆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。