

タムス介護医療院花見川8月号



向日葵作成に挑戦



**男性の方も積極的に
挑戦しております**

★ 朝顔作品完成 ★

今月のレク予定

風鈴作り(希望者)

いつもより難しい工程もありますが、お手伝いをしながら挑戦して頂ければと

眩しい太陽の陽射しと共に夏がやってきました。中庭の野菜もこの暑さで1日収穫しないとかなりの大きさになり、向日葵の花は太陽に向かってグングンと成長しております。厳しい暑さが続く中皆様には日々ご利用して頂き、リハビリや集団体操と運動に取り組まれています。

中庭にて歩行練習される方は日陰を歩いたり、日陰の場所で休息を入れたりしていますが、職員も時間を見ながら水分補給や室内に戻るようで声掛けをしております。

暑い夏を乗り越えて行けるよう、運動・食事・休息を提供しながら体の変化に気をつけつつ、自宅でのエアコン状況や水分摂取においても、声掛けを継続していきたいと思っております。

令和7年8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	2
				あぶらかれいみぞれ煮 菜の花 じゃが芋と隠元の煮物 シェルマカロニナポリタン キャベツの漬物柚子風味	キャベツと豚肉の塩あんかけ ひじき具だくさん煮 麩の甘酢炒め 木耳と蒟蒻の佃煮
4	5	6	7	8	9
ポークチャップ キャベツと搾菜のナムル 大根とウインナーの洋風煮 ビーマンと鶏挽肉の炒め物	マルのバジルオリーブ焼 白菜の土佐酢和え 切干大根とビーマンの炒め煮 野菜とハムの卵炒め オクラのペペロンチーノ	照焼ハンバーグ ミックスソテー 蓮根と人参の甘露煮 野菜炒め 一夜漬	にしんの生姜煮 法蓮草 きんぴら キャベツの麻婆あんかけ 人参のフレンチサラダ	プレーンオムレツ スパソテー じゃが芋とぜんまいの煮物 豚肉と白菜のうま煮 コーンバター	鶏の天ぷら うま塩キャベツ 若芽と油揚げのお浸し 豚バラと春雨のニラ玉炒め 枝豆と人参のあっさり煮
11	12	13	14	15	16
ブリの青じそ焼 キャベツの土佐煮 白菜と切干大根の中華煮 蓮根とペーコンの洋風炒め 人参とコーンの和え物	ロールキャベツのトマト煮込み 青じそパスタ 若芽とパプリカの和え物 豚バラとじゃが芋の山椒炒め 白滝と人参の炒りたらこ	鶏肉と白菜の中華炒め 担々風春雨 豚肉とさつま芋のごま炒め ふきの含め煮	赤魚のみぞれ煮 人参煮 隠元のごま和え きのこパスタ 青菜のマヨネーズ和え	白身魚の生姜煮 菜の花 若芽と蒲鉾の青じそ風味 切干大根と豚肉の炒め物 蒟蒻とツナの炒め煮	鶏のごまタレ煮 赤ビーマンと玉葱のソテー キャベツとツナのナムル 春雨と白菜の煮物 枝豆のペペロンチーノ風
18	19	20	21	22	23
やわらかハンバーグ オクラのペペロンチーノ キャベツとペーコンの煮浸し 蓮根の五目炒め煮 キャロットラペ	豚肉と湯葉のオイスター炒め ビーマンと春雨の甘辛炒め 五色煮豆 切干と法蓮草のお浸し	ひじき御飯 肉団子の根菜あんかけ 若竹煮 大根とウインナーの洋風煮 キャベツの漬物柚子風味	助宗鱈の白醤油焼 キャベツソテー 青のりのポテトサラダ 切干と挽肉のトマト炒め 菜の花とツナの辛子和え	やわらかメンチカツ 小松菜とペーコンのバター炒め 佐賀県のっぺ汁風 白菜のとろみ煮	オニオンソースハンバーグ おくらのお浸し 薩摩芋と切干大根の煮物 豆腐としめじのとろみ煮 青菜のマヨネーズ和え
25	26	27	28	29	30
シイラ照り焼き 人参煮 キャベツとペーコンのごま酢和え 茸と油揚げの甘辛炒め 枝豆とコーンのバター風味	チーズささみフライ さっぱりキャベツのレモン風味 人参とビーマンのヒリ辛炒め 牛蒡と蓮根のそばろ炒め 大豆煮	牛肉と筍入り春雨炒め 鶏ミンチと小松菜の煮物 茄子と麩の炒め煮 人参のフレンチサラダ	ます白粃焼 白菜の土佐酢和え ひじきとペーコンの煮物 五色煮豆 大根と落の照り煮	豚バラとキャベツのスタミナ炒め 切干大根の酢の物 二色野菜の玉子とし 蒟蒻とツナの炒め煮	豆腐ハンバーグ 落の金平 キャベツのヒートン酢和え 豚肉と薩摩芋のごま炒め 野菜のお浸し

☆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。