

タムス介護医療院花見川9月号

壁画花火作りに挑戦



★ 夏(皆で盆踊りを楽しもう)イベント ★



今月のレク予定

- ・壁画 コスモス作り(希望者)
- ・9月6日(土)キッズダンス披露・・・子供達がヒップホップダンス等踊ってくれます

9月といっても秋の気配も感じられず残暑の厳しさが続く中、日本全体でも高温以外に台風や急な雨など、不安定な天候の日が多いなと感じられる日々です。

1日も早く涼しさを感じる日がやって来ることを願いながら、9月15日の敬老の日を迎えるにあたって皆さんが元気な姿で過ごせるようにと、体操への取り組みを更に充実して行けたらと思っております。

8月よりフロアのテレビを大画面に変更しあらゆる分野での体操内容を提供を開始できるようYouTubeとの設定をし、現在は皆さんに取り組みやすい内容を模索しながら行っております。

2025・令和7年 9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 あぶらかれいみりん焼 きのこソテー フレンチマカロニ 法蓮草と豆腐のチャンプル 人参しりしり	2 豚肉と青梗菜のｶｰ炒め 大根のあっさり生姜漬 麩の甘酢炒め 白菜とひじきの煮物	3 鶏肉のﾏｰﾚｰﾄﾞ煮 隠元と人参のｸﾞﾗｯﾍﾞ 若芽と蒲鉾の青じそ風味 大根とｳｲﾝﾅｰの洋風煮 ふきの炒め煮	4 白身魚の生姜煮 玉葱煮 菜の花とｺｰﾝの山葵ﾏﾖ和え ﾂﾅｼﾞｬｶﾞﾊﾞﾀｰ 竹輪の辛子炒め	5 豚肉と搾菜の中華炒め たたきごぼう 油揚げの卵とじ 切干大根としらすの煮物	6 厚揚げと椎茸の炊き合わせ 鶏ﾐﾅﾁと小松菜の煮物 豚肉と薩摩芋のごま炒め ｷｬﾍﾞﾂの土佐煮
8 ロールｷｬﾍﾞﾂのﾄﾏﾄ煮込み 菜の花 ひじきとごぼうのﾅﾑﾙ 豚肉と白菜のうま煮 ｺｰﾝﾊﾞﾀｰ	9 ﾌﾞﾘのごま醤油焼 ｲﾝｾﾞﾝｿﾃｰ ｽﾊﾟﾄﾏﾄ炒め 竹輪とじゃが芋の和風炒め 人参のﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ	10 ｵﾆｵﾝｿｰｽﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ ｷｬﾍﾞﾂｿﾃｰ 薩摩芋と切干大根の煮物 高野豆腐の卵とじ 青菜のﾏﾖﾈｰｽﾞ和え	11 鶏の天ぷら ﾐｯｸｽｿﾃｰ きんぴら 豚肉と小松菜の中華春雨煮 白菜のとろみ煮	12 さば梅煮 若芽と油揚げのお浸し 麩の甘酢炒め さっぱりｷｬﾍﾞﾂのﾚﾓﾝ風味	13 ﾌﾞﾚｰﾝｵﾑﾚｯﾄﾞ ｷｬﾍﾞﾂのｺﾝｽﾐ煮 ｵｸﾗのﾎﾟﾝ酢ｼｭﾚ和え 豚肉と春雨の甘辛煮 人参とｺｰﾝの和え物
15 ﾊｰﾍﾞｷｬﾍﾞﾂｷﾝ 小松菜の辛子和え 野菜の三杯酢 白菜と豚肉の柚子昆布 木耳と蒟蒻の佃煮	16 やわらかﾒﾝﾁｶﾂ ｷｬﾍﾞﾂと隠元のソテー ﾏｶﾛﾆとﾂﾅの和風炒め 切干大根煮	17 鶏の柚子胡椒炒め 白菜と竹輪の煮浸し 豆腐と豚肉の卵あん 人参の金平	18 鯖のごま焼き ﾋﾞｰﾏﾝと搾菜の中華和え ｷｬﾍﾞﾂと蒸し鶏の甘酢漬 四川麻婆炒め 大根と落の照り煮	19 豚ﾊﾞﾗとｷｬﾍﾞﾂのｽﾀﾐﾅ炒め ぜんまいと蒟蒻の炒め煮 野菜のｿｰｾｰｼﾞの中華炒め 人参のきな粉和え	20 和風おろしﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ 青じそﾊﾟｽﾀ 茄子の中華風南蛮漬 五色豆煮 ｷｬﾍﾞﾂの土佐煮
22 ひじきと野菜の豆腐よせ和風あん 小松菜の辛子和え 野菜の三杯酢 白菜と豚肉の柚子昆布 木耳と蒟蒻の佃煮	23 鯖味噌焼 大根の酢漬 ﾏｶﾛﾆのﾊﾞｼﾞﾙ炒め じゃが芋のそぼろあん ｷｬﾍﾞﾂと小松菜のﾅﾑﾙ	24 北海道がたたん煮 大根とひじきの煮物 ｷｬﾍﾞﾂと薩摩揚げの中華炒め 菜の花のお浸し	25 ｼｲﾗ照焼 隠元と人参のｸﾞﾗｯﾍﾞ 青のりﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ 豚肉のﾌﾘｰｽ炒め 大根の酢醤油漬	26 ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞの生姜あん 白菜とひじきの煮物 中華うま煮 高野豆腐の卵とじ 切干と人参のﾊﾘﾊﾘ	27 豚肉と茄子の中華炒め 春雨とめかぶのﾕﾖﾞﾁｬﾂ 麩と野菜の煮物 白菜の土佐酢和え
29 鯖塩焼 うま塩ｷｬﾍﾞﾂ 蓮根の南蛮酢絡め 鶏肉ときのこのﾋﾞﾘ辛炒め ふきの含め煮	30 鶏団子のﾄﾏﾄ煮 切干と法蓮草のｺﾞﾏﾖﾈｰｽﾞ 大豆とｷｬﾍﾞﾂのｺﾝｽﾐ煮 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。