

タムス介護医療院花見川11月号

🍂 柿の木作りに挑戦 🍂



🍁 秋 ハロウィンイベント 🍁



アイスクリームのおやつができました(o^—^o)ニコ

今月のレク予定

- ・壁画 イチョウ作り(希望者)
- ・羊羹

ようやく秋らしくなってきたと思った途端、急に肌寒い日も増えてきましたね。まだ半袖で過ごされている方もいますが、体調を崩し「風邪を引いた」などでお休みされる方も増えています。

免疫力をUPさせるような体操を取り入れて、筋力・体力維持ができるよう取り組んでいきたいと思います。

中庭の畑にじゃがいもと根ショウガを植えました。年内に収穫予定です。

2025・令和7年 11月 1 日発行 担当者:山地

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 鶏甘酢煮 赤ピーマンと玉葱のソテー キャベツと搾菜のナムル 麩と野菜の煮物 きのこの佃煮
3 あぶらかイみりん焼 法蓮草のお浸し バジルポテトチキン 豚バラもやし 一夜漬	4 海老カツ さっぱりキャベツのレモン煮 若芽とオクラの酢の物 白菜と麩の卵とじ 鶏ミンチと小松菜の煮物	5 鰯の味噌粕焼 ふきのきんぴら 切干と人参のハリハリ 野菜炒め ひじき煮	6 鶏の生姜焼 ピーマンときのこの炒め物 大豆と椎茸の煮物 パスタのクリーム煮 野菜の三杯酢	7 牛肉と筍入り春雨炒め ふきの炒め煮 キャベツと魚肉ソーセージのソテー 若芽ともやしの酢の物	8 白菜のみぞれ煮 玉葱煮 キャベツとツナのレモンマヨ 法蓮草と豆腐のチャンプル キャロットラペ
10 プレーンオムレツ インゲンソテー ゼンマイとミンチの煮物 白菜と鶏肉のとりみ煮 菜の花とひじきのごま和え	11 さわらの白麹焼 オニオンソテー 人参のきな粉和え ツナのじゃがバター 切干の梅シソ和え	12 ロールキャベツの白味噌仕立 法蓮草 南瓜と蓮根のサラダ 鶏肉ときのこのピリ辛炒め ひじきと鶏肉の炒め煮	13 マルのバジルオリーブ焼 隠元とえのきの炒め物 切干大根煮 豚肉と薩摩芋のごま炒め 一夜漬	14 豚肉と湯葉のオイスター炒め キャベツと蒸し鶏の甘酢漬 竹輪とじゃが芋の和風炒め 青梗菜ともやしの和え物	15 鶏のちゃんちゃん焼 南瓜サラダ 大根とウインナーの洋風煮 法蓮草と油揚げの煮物
17 ポークジンジャー カリフラワーのピクルス 大根と竹輪の煮物 ピーマンと鶏挽肉の炒め物	18 赤魚のみぞれ煮 白菜とひじきの煮物 青梗菜の中華和え 高野豆腐の卵とじ 人参と鶏ミンチの炒め野母	19 まぐろカツ 小松菜の柚子和え 切干大根のさっぱり塩麹和え きのこ油揚げの甘辛炒め オクラのお浸し	20 鶏肉の葱塩だれ 人参の金平 フレンチマカロニ キャベツの麻婆あんかけ 一夜漬	21 豚肉とキャベツのごま味噌炒め ぜんまいとミンチの煮物 ナポリタンポテト 菜の花のお浸し	22 鶏肉のレモン風味焼 大根の酢漬け 肉入り卵の花 マカロニのデミグラス煮 若芽とシラスのお浸し
24 麻婆豆腐 隠元のごま和え 豚バラと蒟蒻の煮物 白菜のとりみ煮	25 照り焼きハンバーグ オクラのペペロンチーノ 切干大根としらすの煮物 豚肉と蓮根の炒め物 小松菜の辛子和え	26 治部風煮物 白花豆煮 シェルマカロニナポリタン 人参のきな粉和え	27 北海道豚肉のジンギスカン風 大根なます じゃが芋の洋風卵とじ 昆布の佃煮	28 アジ塩焼き 隠元とえのきの炒め物 キャベツのピーナツ和え 大豆と大根の柚子風味煮 竹輪のごま炒め	29 小豆御飯 鶏団子のトマト煮 ごぼうのゴマ酢和え キャベツと薩摩揚げの中華炒め 青菜のマヨネーズ和え

☆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。