

タムス

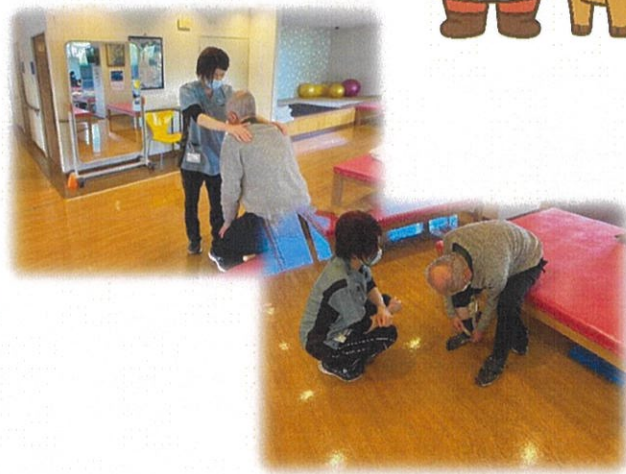
2025年12月号

介護医療院花見川デイケア 便り



リハビリの様子

今月は立ち上がり訓練の様子をご紹介します。
何をするにもまずは立ち上がらないと始まりませんよね。
装具をご自身で装着できるように見守りやアドバイスをしたりコミュニケーションをとりながらリハビリを行っています。



レクリエーションの様子



クリスマスのリース作りやお正月の飾りつけ等作成しています。手指の機能訓練にもなり、箸が持ちやすくなってよりご飯がおいしく感じられるようです笑

1月の行事予定

- ・生バンド演奏
(迫力の生演奏です！懐かしの洋楽を演奏します！)
- ・お正月イベント



tums TOWAKAI
UNIVERSAL MEDICAL
SERVICE

タムス介護医療院花見川デイケア

TEL : 047-480-2131
FAX : 047-480-2626

担当：福士・山地

見学・ご相談
いつでも受付けて
います！



2025年
令和7年



ムス介護医療院花見川(デイケア)献立表

月	火	水	木	金	土
1 鶏肉と白菜の中華炒め キャロットラペ じゃが芋とコンのバター醤油 菜の花と竹輪の辛子和え	2 焼鯖の煮付け 蓮根と人参の甘露煮 四川麻婆春雨 一夜漬	3 鶏肉のサルサ風ソース きのこソテー キャベツのマスタードピクルス 大根とウインナーの洋風煮 木耳と蒟蒻の佃煮	4 白身フライ オクラとツナの辛味和え 野菜炒め 人参のおかかサラダ	5 鶏のちゃんちゃん焼 切干大根と枝豆の中華和え スパゲッティイタリアン 白菜のとろみ煮	6 北海道がたたん煮 若芽と油揚げのお浸し 山椒香る鶏そぼろと 野菜の炒め物 白花豆煮
8 鶏の甘酢煮 隠元とえのきの炒め物 ひじきとピーマンの煮物 茄子と麩の炒め煮 一夜漬	9 ハムカツ 赤ピーマンと玉葱のソテー 菜の花のごま味噌和え 鶏肉とさつま芋のマスタード炒め 切干の梅しそ和え	10 豚肉とキャベツのトマト煮 和風サラダ 高野豆腐とあさりの卵とじ コーンバター	11 赤魚の味噌煮 オニオンソテー 棒々鶏サラダ 麩の甘酢炒め 竹輪の辛子炒め	12 豆腐ハンバーグ インゲンソテー 薩摩揚げとオクラのピリ辛マヨ和え 鶏肉と冬野菜の洋風煮 さっぱりキャベツのレモン風味	13 にしんの生姜煮 葉の花 大根の甘酢漬 野菜炒め 胡麻昆布
15 あぶらかいみぞれ煮 キャベツのコンソメ煮 金時豆煮 麩と野菜の煮物 玉子みそ	16 鶏団子のトマト煮 大根と竹輪のひじき煮 ツナじゃがバター 菜の花と茸の和え物	17 鯖の味噌粕焼 人参のきな粉和え コーンと挽肉の炒め煮 豚バラとキャベツの炒め物 富山県よごし	18 豚肉と大根の味噌炒め ふきと油揚げの炒め煮 蒸し鶏と春雨の中華煮 蒟蒻の梅おかか和え	19 鶏肉のオリーブソース煮 うま塩キャベツ さつま芋と切干大根の煮物 白菜と麩の卵とじ 塩麴のキャロットラペ	20 豚肉と茄子の中華炒め ゼンマイと蒟蒻の炒め煮 パスタのクリーム煮 ふきのきんぴら
22 ポテトコロッケ オクラのピーマンソテー 若芽とピーマンの酢の物 キャベツと豚肉のオリーブ炒め 木耳と蒟蒻の佃煮	23 豆ごはん チキンピカタ キャベツソテー 隠元のごま和え 麩の野菜あんかけ 青菜のマヨネーズ和え	24 肉団子の根菜あんかけ 大根の酢醤油漬 鶏肉とキャベツのバター醤油 人参の金平	25 照焼チキン 青梗菜とピーマンのソテー 人参とピーマンのピリ辛炒め 大豆とキャベツのコンソメ煮 コーンバター	26 鯖塩焼き キャベツの土佐煮 大根とコンの中華和え 茄子と麩の炒め煮 一夜漬	27 柔らかハンバーグ オニオンソテー じゃが芋と隠元の煮物 蓮根の五目炒め煮 白菜のとろみ煮
29 麻婆豆腐 キャベツとピーマンの炒め物 春雨と白菜の煮物 人参のおかかサラダ	30 ポークジンジャー 切干と小松菜の煮物 マカロニのピーマン炒め 人参と鶏ミンチの炒め物	31 			

☆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。