

# 介護医療院花見川 通所リハビリ便り

## 園芸リハビリの進捗

先月号（5月号）でご紹介しました園芸リハビリの進捗です！男性、女性関係なく楽しんで取り組んでいます！

- ・土を耕す→体幹の安定性向上
- ・球根を植える→指先の細かな動きの訓練
- ・水やり→バランス能力の向上

生活機能の維持・向上を目的としたリハビリの一環として取り組んでまいります。



## レクリエーションの様子



エクシング社の「健康王国」を導入しました！カラオケ機能はもちろんの事、機能訓練メニューが豊富で楽しみながら運動できます！毎日写真のように楽しく運動しています！

## 6月の行事予定

- ・フラダンス  
ボランティア 6/24 (水)
- ・紫陽花、七夕飾り



2026年  
令和8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 キャベツと高菜の炒め物 オクラのおかか和え梅風味 白菜と麩の卵とじ ピーマンと鶏挽肉の炒め物	2 赤魚の煮付け 法蓮草 茄子の油炒め 豚肉と春雨の甘辛煮 コロコロ野菜のピクルス	3 鶏の天ぷら ミックスソテー キャベツと油揚げの味噌煮 菜の花とパスタ 大根の酢漬け	4 ロールキャベツの中華風 玉葱煮 菜の花と大根の和え物 切干大根と豚肉の炒め物 白菜とひじきの煮物	5 大根めし 鶏肉と野菜の塩麹炒め フレンチマカロニ じゃが芋のそぼろあん 菜の花のお浸し	6 鱈の西京焼 さっぱりキャベツのレモン風味 若芽の胡麻酢和え 茸と油揚げの甘辛炒め 大根と落の照り煮
8 白身フライ 大豆と人参の煮物 白菜と鶏肉のとりみ煮 キャベツと小松菜のナムル	9 鯖の照り焼き 法蓮草煮 キャベツと隠元のソテー スパゲティイタリアン ひじき煮	10 ハンバーグのバジルトマトソース コーンバター さつま芋と切干大根の煮物 油揚げの卵とじ 青菜のマヨネーズ和え	11 にしんの生姜煮 菜の花 キャベツと蒸し鶏の葱ドレッシング マカロニの高菜明太炒め 大豆煮	12 ポテトコロッケ 人参の黄粉和え 切干大根のもずくのさっぱり和え 豚肉と野菜の葱炒め 鶏ミンチと小松菜の煮物	13 鶏肉のマーマレード煮 うま塩キャベツ オクラとツナの辛味和え 四川麻婆春雨 胡麻昆布
15 牛肉の韓国風甘辛炒め 若芽とパプリカの和え物 菜の花とパスタ キャベツの土佐煮	16 プレーンオムレツ 隠元と人参のグラッセ キャベツと蒸し鶏のおかかドレッシング 豚バラと春雨のオイスター炒め 小松菜の辛子和え	17 鱈の磯辺焼き 木耳と蒟蒻の煮物 人参と薩摩揚げの金平 蓮根の五目炒め 一夜漬	18 ポークチャップ カレーコルスロー キャベツと薩摩揚げの中華炒め 人参と鶏ミンチの炒め物	19 海老カツ 赤ピーマンと玉葱のソテー 大根のあっさり生姜漬 茄子とピーマンの挽肉炒め 白菜とひじきの煮物	20 豆腐ハンバーグ 人参グラッセ 隠元の胡麻和え キャベツと豚肉の味噌炒め 蒟蒻とツナの炒め煮
22 さば梅煮 中華うま煮 麩と大根の煮物 枝豆とコーンのバター風味	23 鶏肉のねぎ塩ダレ 法蓮草煮 白菜と若芽のピリ辛和え ゴーヤのチャンプルー 人参のフレンチサラダ	24 牛肉と筍入り春雨炒め 蓮根の土佐煮 豆腐と白菜のとろとろ煮 キャベツの酢漬け	25 ぶり塩焼き 枝豆と人参のあっさり煮 キャベツとパスタの和え物 鶏肉と茸のピリ辛炒め 蒟蒻のおかか煮	26 やわらかハンバーグ コーンバター ピーマンと春雨の甘辛炒め 野菜とソーセージの中華炒め 小松菜の柚子和え	27 豚肉のジンギスカン風 フレンチマカロニ 大根と竹輪の煮物 一夜漬
29 鶏のチャンチャン焼 青のりポテトサラダ 豚肉と白菜の卵入り中華煮 竹輪のカレー炒め	30 肉団子の黒酢あん キャベツと玉葱のコンソメ煮 春雨ち白菜煮物 茸のさっぱりオイル漬				

☆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。