

# 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pert2

5月号でご紹介しました園芸リハビリの進捗です！収穫ができるまで野菜が大きくなりました！

- ・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



フラダンスボランティアの方にお越しいただきました。華やかな衣装で踊ってくださり、雰囲気も南国になりました！利用者様も喜ばれていました😊

## 7月の行事予定

- ・マリンバ演奏ボランティア
- ・七夕会



2026年  
令和8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 鶏のごまタレ煮 インゲンソテー 大豆と椎茸の煮物 野菜とハムの卵炒め 人参とコーンの和え物	2 鯖の西京焼 白滝と人参の炒りたらこ マカロニマリーネサラダ 野菜の味噌絡め 昆布の佃煮	3 ポークチャップ 若芽とパインの酢の物 麩の野菜あんかけ 切干大根としらすの煮物	4 赤魚のみぞれ煮 法蓮草 キャベツのヒレリ辛マヨネーズ 豆腐と豚肉の卵あん 枝豆と人参のあっさり煮
6 ブリの胡麻焼 法蓮草のお浸し オクラのポン酢ジュレ和え マカロニとキャベツの卵炒め 大豆煮	7 海老カツ マカロニ青じそソテー 切干と法蓮草の胡麻マヨネーズ 鶏肉のエスニック炒め 白菜とひじきの煮物	8 ひじきご飯 玉葱煮 青のりポテトサラダ 五色豆煮 人参と鶏ミンチの炒め物	9 鶏肉のレモン風味 コーンバター オクラのおかか和え梅風味 野菜炒め 菜の花の胡麻風味和え	10 根菜入ハンバーグ 人参の金平 若芽と蒲鉾のわさびマヨ 豚肉と白菜の中華風とろみ煮 キャベツの漬物柚子風味	11 ポークジンジャー 春雨の胡麻炒め 大根とウイナーの洋風煮 きのこの佃煮
13 プレーンオムレツ きのこソテー 根菜の酢漬け 鶏肉とキャベツのレモンバター炒め 白滝と人参の炒りたらこ	14 鶏肉のマーマレード煮 ミックスソテー じゃが芋と隠元の煮物 油揚げの卵とじ 竹輪のカレー炒め	15 ハムカツ 人参煮 大豆と椎茸の煮物 キャベツと薩摩揚げの中華炒め 白菜の土佐酢和え	16 豚肉とキャベツの胡麻味噌炒め 青のりポテトサラダ 鶏肉と白菜の春雨炒め 小松菜の辛子和え	17 アジ塩焼 オクラのお浸し 茄子の中華風南蛮漬 野菜とハムの卵炒め 白菜とひじきの煮物	18 肉団子の根菜あんかけ オクラとツナの辛味和え 野菜炒め 蒟蒻のおかか煮
20 オニオソースハンバーグ 枝豆と人参のあっさり煮 ポテトサラダ 麩と野菜のあっさり煮 茸のさっぱりオイル漬け	21 鯖白麩焼 ヒレマンと搾菜の中華和え 切干大根煮 マカロニとツナのトマト炒め 白菜のとろみ煮	22 長崎ちゃんぽん野菜炒め 白菜と揚げの旨煮 大根とウイナーの洋風煮 木耳と蒟蒻の佃煮	23 ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん 小松菜のお浸し コーンと挽肉の炒め物 白菜と鶏肉のとろみ煮 竹輪の辛子炒め	24 豚肉のおろし煮 坦々風春雨 蓮根とベーコンの洋風炒め キャベツと小松菜のナムル	25 鶏もも竜田揚 ミックスソテー カリフラワーの甘酢漬 キャベツの麻婆あんかけ 菜の花の胡麻味噌和え
27 もうか生姜煮 いんげん煮 きんぴられんこん じゃが芋の胡麻風味炒め 小松菜の柚子和え	28 鶏団子のトマト煮 若芽とパインの酢の物 豚肉と白菜の旨煮 大根菜と玉葱のツナ炒め	29 白身フライ さつま芋と切干大根の煮物 五色豆煮 さっぱりキャベツのレモン風味	30 キャベツと豚肉の塩あんかけ 青のりポテトサラダ 春雨と鶏肉の煮物 一夜漬	31 バーベキューチキン 枝豆のペペロンチーノ風 じゃが芋と隠元の煮物 パスタのクリーム煮 野菜の三杯酢	

☆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。