11月号 令和2年(2020年) N0.34



社会福祉法人 聖愛会 石名坂聖孝園 〒319-1225 日立市石名坂町2-16-1

STEL:0294(32)7211 FAX:0294(32)7221 E-mail:ishinazaka-seikoen@air.ocn.ne.jp ・特別養護老人ホーム ・ショートステイ

・居宅介護支援センター ・デイサービス

石名坂聖孝園だより

紅葉もすっかり季節の顔を出しはじめ、朝晩の寒さ厳しい今日この頃、皆様はいかがお過ごしでしょうか。 利用者・入居者様におかれましては、元気な笑い声と周りを温かな気持ちにさせてくれる笑顔で寒さや様々な ウイルスを吹き飛ばし、穏やかな日々を過ごされております。

10月31日にはハロウィンパーティーを開催し、普段とは違う装いの職員の姿をとても楽しんでおられました。 また、今月は映画鑑賞会を予定しており、外出自粛の為、施設内で楽しんで頂けるよう計画しております。 新型コロナウイルスの終息の兆しがない中で、いよいよインフルエンザの季節が近づいてきております。 職員一同、利用者・入居者様の体調の変化には一層気を配り、健康で過ごして頂けるよう努めて 参ります。皆様におかれましても体調を崩されることなく、健康で過ごして頂けるようお祈り申し上げます。

11月の行事予定

☆ 映画鑑賞会

※その他、随時、各ユニットに て 誕生会等、お楽しみ活動 を開催致します。

特別養護老人ホーム

【 ハロウィンパーティー 】

10月31日(土)にハロウィンパーティーを開 催しました。仮装した職員が入居者様お一 人お一人にプリンを手渡ししました。入居者 様からは「可愛い格好してるわね。」「誰だか 分かんなかった。」と笑顔と笑い声に包まれ楽 しんで頂き、また、お配りしたプリンは「美味し いね。」「久しぶりに食べたわ。」「もっとちょうだ い!」と普段とは違ったおやつに満足して頂け たご様子でした。

12月にはクリスマス会を予定しております。 クリスマスにはどんな美味しいものが出るか今 から楽しみですね。





【珊瑚ユニット焼き芋会】

10月16日(金)に珊瑚ユニットにてショー

トステイご利用の皆さんで焼き芋会を開

最近テレビで焼き芋の映像が流れるたび

に「美味しそう」「食べたいね」とお話しさ

れていたこともあり、皆様焼き芋をみて

「わー!美味しそう」「大きいね」と、喜ん

でいるご様子。温めた焼き芋をお配りし 召し上がって頂くと「美味しいね」「焼き 芋!大好きなんだ」と会話も弾み嬉しそ

うに召し上がっていました。また季節の食

催致しました。

ディサービスセンター

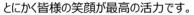
まだまだこれからが本番、食欲と芸術の秋!!

主役は秋の味覚、時には行楽を織り交ぜて目にも舌にも楽しい 季節を堪能しました。

❷【味覚祭】❸

最初は「月見だんご作り」、1日はあんこ、29日 はみたらしで2回実施。みたらしではちょっとしょっ ぱい味付けでしたがお母様方の機転で丁度良い 味に、皆様から「みたらしだけ頂戴」との声も上が る程でした。

次に毎年恒例の「サンマバーベキュー」、庶民の 味から高級魚になりつつあるサンマですが炭火で 美味しく頂きました。炭火の煙が目に染みたのか、 はたまた企画の背景に・・・、人知れず涙した管理 者が居たとか居ないとか。



最後に今回初となる「たご焼きパーティー」、皆 様と一緒に切ったり混ぜたり焼いたりと、作る工程 はとても楽しく真剣なものでした。

出来上がった、たこ焼きは熱々で見た目も綺麗 何よりとても美味しく、「息子に食べさせたい」とテ イクアウト希望の心優しい方には心をほっこりとさ せて頂きました。







皆さん!本当にありがとうございます!



11月 テイサー

11、19、20日 紅葉ドライブ

23日 新嘗祭

映画鑑賞会

3、6、30日



ビス行事予定

油祝い

27日 鍋パーティー

柿プリン作り

4⊟

14日



10月から入職しました。関澤です。介護職 は初めてですが精一杯頑張ろうと思いま すのでよろしくお願いします。皆様と笑顔 で楽しい毎日を過ごしたいと思います。

べ物を皆さんで頂きましょう!

【特養介護職員】 関澤 正真(セキザワ ショウマ)

◎ ご家族様へのお願い ◎

当園では、厚生労働省の通達により感染経路の遮断という観点から、しばらくの間ご家族様等全ての面会をご遠慮いただいており <mark>ます</mark>。ご不便をおかけ致しますが、皆様のご理解、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。なお、<mark>期間につきましては世間での感染</mark> 症の終息状況に伴い改めてご連絡させていただきます。

(水) 今回は旬を迎える「りんご」をご紹介します!

5

皮の部分にポリフェノールが多く含まれています。ポリフェノールには強 い抗酸化作用があり、コレステロール値を下げて血流を改善します。また、 美白効果もあるといわれています。

マカロニサラダ

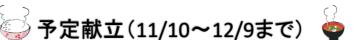
キウイフルーツ

☆おすすめの調理法

☆栄養成分と効能

煮浸し

皮のまま食べるのがおすすめです!皮が付いたまま細かく切り、ヨーグ ルトと一緒にお召し上がりください。 管理栄養士 河合



	→ アルトリー (11/10~12/9まで)								
I	日付	朝	昼	タ	日付	朝	昼	タ	
	11/1	じゃが芋金平	たぬきうどん	魚の野菜あんかけ	11/2	 ミートボール	☆セレクトメニュー☆	親子煮	
	0	なめ茸和え	かぼちゃ小倉煮	切干大根の炒め煮	6	お浸し	A:油淋鶏	カレー炒め	
	(火)	はの耳れん	オレンジ	くるみ和え	(木)	の <i>i</i> 支U	B:海老チリ風	しば漬け	
	11/1	<i>u</i> +	魚のトマトソースかけ	鶏肉のパン粉焼き	11/2	納豆	煮込みハンバーグ	赤魚の粕漬け焼き	
	1	納豆	じゃが芋コンソメ煮	炒り豆腐	7	野菜と豚肉の炊き合	南瓜の甘煮	含め煮	
	(水)	野菜ソテー	カニ風味サラダ	漬物	(金)	わせ	ごぼうサラダ	梅ちぎり和え	
	11/1		豚キムチ	かに玉	11/2	黒糖パン	味噌ラーメン	チキンはちみつ焼き	
	2	豆乳まる揚げ煮	なると煮	麻婆春雨	8	スクランブルエッグ	大根のカニあんかけ	はんぺんの煮物	
	· (木)	磯辺和え	マカロニサラダ	ナムル	(土)	ハムサラダ	いちごムース	しらす和え	
		A 10				ЛДЭЭЭ			
	11/1	二食パン	ワカメとゴマの混ぜご飯	麦とろご飯	11/2	ハムソテー	メンチカツ	魚のもろみ焼き	
	3	オムレツ	サバの塩焼き、ごま和え		9	おからサラダ	ほうれん草の中華炒め	里芋の柚子味噌煮	
	(金)	サラダ	白菜と海老の中華煮	塩炒め	(日)	05/3 55 57	わさび和え	海藻サラダ	
	11/1	にしん甘露煮	三色丼	メバルの煮付け	11/3	豚と春雨の中華風	ネギト□丼	炒り鶏	
	4	わさび和え	ふろふき大根	あんかけ豆腐	0	生姜醤油和え	切干大根煮	五目卵焼き	
	(土)	りとしずはん	バナナ	切干柚子和え	(月)	工女酉加加九	青ドレ和え	みかん缶	
	11/1	海老団子と野菜の炒	鯵の竜田揚げ	肉じゃが	12/1	紅の岩海	* 3周年記念!	カレイの煮付け	
	5	め煮	野菜卵とじ	ニラ炒め	1 '	鮭の塩焼き	えびとあなごの	ひじき煮	
	(日)	シソの実和え	昆布佃煮	タマゴソース	(火)	金平ごぼう	散らし寿司	マヨ和え	
	11/1	TT + 0.7/27 = 24	鶏肉焼肉たれ焼き	サバの赤味噌焼き	40.0	44-	カレー南蛮そば	麦とろご飯	
	6	里芋のそぼろ煮	れんこんきんぴら	がんもの煮物	12/2		さつまいものレモン煮	鶏の豆板醤焼き	
	(月)	マグロフレーク和え	華風和え	おろし和え	(水)	さつま揚げの炒め煮	桃ムース	じゃこ炒め	
	11/1	<mu+==< th=""><th>ちゃんぽん</th><th>豚肉のオイスター炒め</th><th>10/0</th><th>二色パン</th><th>白身魚の幽庵焼き</th><th>サバの味噌煮</th></mu+==<>	ちゃんぽん	豚肉のオイスター炒め	10/0	二色パン	白身魚の幽庵焼き	サバの味噌煮	
	7	チキン照焼風	ほうれん草のソテー	かぶのうすくず煮	12/3	オムレツ	豚肉と野菜の味噌煮	豚とほうれん草炒め	
	(火)	ほうれん草の白和え	フルーツポンチ	辛子和え	(木)	ブロッコリーサラダ	酢の物	しそ昆布	
	11/1		和風おろしハンバーグ				プルコギ風	魚の香草パン粉焼き	
	8	豆乳真丈の煮物	インゲンソテー	厚揚げの煮物		ニラ玉	炒り豆腐	じゃが芋煮	
	(水)	オクラのゆば和え	ポテトサラダ	漬物	(金)	おくらのおかか和え	フルーツ	黄桃缶	
	11/1		サワラのねぎ味噌焼き	鶏パプリカ焼き			あじフライ	厚揚げの野菜炒め	
	9	はんぺんバター焼き	ビーフンソテー	高野豆腐卵とじ	12/5	がんもの煮物	大根のスープ煮	切り干し大根煮	
	(木)	モロヘイヤのお浸し	ポン酢和え	白桃缶	(土)	ほうれん草の白和え	ツナサラダ	胡麻和え	
	11/2		オムライス	赤魚の塩焼き			鶏肉焼肉たれ焼き	魚の治部煮	
	0	納豆	白菜のクリーム煮	田舎煮	12/6	チキン照り焼き風	含め煮	青菜の炒め物	
	(金)	竹輪の土佐煮	バナナ	明太子ソース	(日)	マグロフレーク和え	華風和え	煮豆	
		ロールパン	鶏つくね甘辛だれ	鮭のちゃんちゃん焼き風		鰯のつみれ煮	サバの塩焼き	照焼きハンバーグ	
	1	目玉焼き風	じゃが芋たらこ炒め	野菜スープ煮	12/7	きのこと小松菜の胡	じゃが芋のきんぴら	かぼちゃ小倉煮	
		サラダ	土佐和え	ゆかり和え	(月)	麻和え	酢味噌和え	ねり梅	
		9 79	魚のおろし煮			<i>የ</i> ተለተከላ			
	11/2 2	野菜角煮	ニラ玉	豚しょうが焼き さつまいもの甘露煮	12/8	納豆	味噌カツ 大根のカニあんかけ	魚のバター醤油焼き ケチャップソテー	
		小松菜のじゃこ和え	/玉 もやしサラダ	チーズ入りサラダ	(火)	はんぺん卵とじ		五目卯の花	
	(日)						フルーツ		
	11/2	厚焼き玉子	回鍋肉	ブリの照り焼き	12/9	里芋そぼろ煮	ブリ大根	麦とろご飯	
	3	和風サラダ	しゅうまい	ツナじゃが	(水)	カニ風味サラダ	厚揚げと野菜炒め	しぐれ煮	
	(月)		涼拌三絲	青菜と桜エビの和え物	_ ` ,	No. 71. 7/14/	スパゲティサラダ	あぶ玉焼き	
	11/2	五目信田煮	サバの味噌煮	麦とろご飯		されている他に、ご飯と味噌			
	4	なめ茸おろし	生揚げの高菜炒め	五目煮	部合(こより献立が変更になるこ			
	(火)		ピーナツ和え	ひじき入り玉子焼き			セレクトメニュ	1->	
	11/2	イワシ梅煮	ハヤシライス	魚の野菜あんかけ		エビフライー	一味	噌カツー	
	'				100000000000000000000000000000000000000	A STATE OF THE STA	The state of the s	to the contract of the contrac	







ハロウィンでは、えびピラフの他、かぼちゃを使ったシ チューを作りました!来月のセレクトメニューもお楽しみに☆





ごぼう土佐煮