平成30年 NO.121

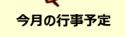
高萩聖孝園だより

社会福祉法人 愛孝会 高萩聖孝園 〒318-0004 高萩市上手綱2番地 Tel 0293-44-6222 Fax 0293-44-6223 ・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 在宅介護支援センター

tp://www.aikohkai.or.ip/seikoen/index.html

4月は年間三大行事の一つ、お花見を行いました。あいにくの雨となってしまいましたが、無事にお花見を終えられたの も、ひとえにご家族様のご協力があってのことです。どうもありがとうございました。

最近は暖かい日が増えてきて、夏日となった日もありました。急な気温の変化で、体調を崩しやすくなっておりますので、 ご家族の皆様方も体調に気を付けて日々をお過ごしください。高萩聖孝園では介護職員・看護職員の協力関係のもと、 入居者の皆様の体調の変化に気を配り、園での生活を豊かに送って頂けるように努めさせて頂きます。



5/17(木) 松ヶ丘認定こども園交流会

随時、各ユニットにて誕生会を開催





4月14日(土)、15日(日)の2日間にかけて、お花見会を行い ました。2日間ともあいにくの天気となってしまいましたが、ご家族様を 交えてのお花見ドライブを行い、さくら宇宙公園やアプローチ広場など、 高萩の桜の名所を巡りました。昼食は地域交流ホールにてお花見弁 当を召し上がり、いなり寿司やから揚げを頬張って「味付けが良いね え川みんなで一緒に食べるのはおいしいね!」と好評でした。

また、テーブル毎のチームで○×ゲームを競い合い、笑い声が絶えま せんでした。ご家族様と過ごす笑顔はいつもより輝いていて、ご飯も沢 山召し上がる方が多く、楽しんでいただくことができました。





松ヶ丘認定こども園交流会

4月19日(木)に松ヶ丘認定こども園交流会を行い、園 児たちと歌や貼り絵を行いました。「春が来た」を唄っている園 児たちを見て「この歌知ってるんだ!」「元気があって凄いね ~! 」等と、楽しそうに話されたり、貼り絵では「ここは何色が良 いかね~?」「この色合うかな?」と、相談しながら作り上げてい ました。完成した貼り絵をお互いに見せ合い、「上手だね~!」 「綺麗に出来たね!」と喜んでいました。最後は園児たちと握 手をし、笑顔で交流会を終えました。









介護支援専門員 桃井 咲江



人前の仕事ができ るように一生懸命 頑張りますので、よ ろしくお願い致しま す。



しい時間が過ごせ るように頑張りま すのでよろしくお願 い致します。 介護職員

高津 陽子

デイサービスセンター



4月7日(土)、30日(月)にフレンチトースト作りを行いました。皆様にはホットプ レートで焼いて頂くと「甘くて良い香り!」「早く食べたい!」と、待ちきれない様子で 話されており、最後に職員がバニラアイスとメープルシロップをかけて提供しました。 「口の中でとろけそう!幸せ!」と、皆様笑顔で召し上がられていました。



4月17日(火)~20日(金)の4日間にかけて花見ドライブに行きました。今年は 君田方面を経由して小山ダムへと向かいました。天気も良く、皆様楽しまれている 様子でした。車中から外を眺めながら「綺麗に咲いてるね~」「天気が良くて気持ち いいね!」と、満開の桜を観ながら楽しまれていました。ドライブ後、天気が良かった ので園の外で日光に当たりながらお弁当を召し上がられ、春のひと時を満喫すること ができました。

4月25日(金)、26日(土)に天ぷら作りを行いました。皆様にはカボチャや玉ねぎ 等の野菜類を包丁で切って頂きました。皆様が切った具材を目の前で揚げて、昼食 に出来立ての天ぷらを抹茶塩などで召しあがっていました。「熱々で美味しかった

よ!」と、皆様喜ばれておりました。 今月の行事もお楽しみに!





今月の行事予定

5/5(土) 柏餅作り 5/16(水) ギター演奏鑑賞会 5/25(金) おにぎりバイキング 5/28(月) スパゲティ作り

無料体験·見学



随時、ご利用受付中です。 お気軽にご連絡下さい!

TEL: 0293-44-6222 <u>担当:篠原·大友</u>



営業日:月~土(9:00~16:00) 対象者:要支援1~要介護5

<お願い> 季節の変わり目で体調を崩しやすい時期です。ご面会の方々に手洗い・うがいの実施とマスクの着用をお願いする場 合がございます。また、風邪気味の方のご面会はご遠慮いただきますよう、ご協力のほどよろしくお願い致します。



予定献立(5/10~4/9まで)



93-44-6223								
ショートステイ	日付	朝	昼	タ	日付	朝	昼	タ
デイサービス	5/10 (木)	ニラ玉 磯辺和え	アジフライ 五目豆煮豆 三色和え	いんげん肉巻き 青菜と豚肉の炒め煮 昆布佃煮	5/26 (土)	イワシの梅しそ煮 おかか和え	サバの味噌煮 じゃが芋の金平 漬物	すき焼き風煮 いんげんのソテー 昆布豆
index.html 一一一一一一 丁事予定	5/11 (金)	ソーセージソテー 五目卯の花	チキンカレー シーザーサラダ 南瓜のババロア	南部焼き きのこの金平 オクラの梅和え	5/27 (日)	サンマの蒲焼き風 きのこおぼろ和え	チンジャオロース 卵豆腐のあんかけ 梅和え	ホッケの塩焼き 大根の肉みそかけ 和え物
も園交流会	5/12 (土)	ちくわの土佐煮 小松菜の和え物	オイスター炒め 鳴門煮 卵入りサラダ	あぶ卵とじ 高菜炒め 薩摩芋のレモン煮	5/28 (月)	ハムソテー 和え物	エビチリ風 中華サラダ フルーツ	松風焼き ツナマヨソテー 鯛味噌
て誕生会を開催	5/13 (日)	揚げ茄子のそぼろあん 大根サラダ	酢鶏 焼きビーフン フルーツ	赤魚の野菜あん わさび和え 煮豆	5/29 (火)	はんぺんバター焼き 白菜の煮浸し	セレクトメニュー A、天津丼 B、ちゃんぽん麺	豚の中華炒め 蓮根の五色金平 お浸し
	5/14 (月)	五目信田煮 胡麻和え	山菜そば 磯辺揚げ 苺プリン	麦とろご飯 炒り豆腐 白菜の中華煮	5/30 (水)	チーズ入り炒り卵磯和え	チキンソテー タラコスパゲッティ 生姜醤油和え	味噌煮込み しらたきの金平 シーフードサラダ
	5/15 (火)	里芋のそぼろ煮 桜エビ入り煮浸し	枝豆ご飯 アジのバター醤油焼き 切干大根の炒め煮	ウインナーソテー ツナじゃが 辛子マヨ和え	5/31 (木)	味付け肉団子 白和え	豚丼 卵ロール和風あん ムース	魚の香味焼き 根菜の煮物 漬物
	5/16 (水)	サンマの生姜煮 ポン酢和え	チキン南蛮漬け はんぺんの煮物 春雨サラダ	タラの葱味噌焼き カレー炒め 梅和え	6/1 (金)	カニ高野豆腐煮ゆかり和え	魚のムニエル ツナ大根煮 チーズ入りサラダ	吉野煮 ピーマンじゃご炒め お浸し
	5/17 (木)	さつま揚げの煮物割干し大根の和え物	ハヤシライス 野菜サラダ ヨーグルトババロア	回鍋肉 筍の土佐煮 フルーツ	6/2 (土)	サンマの生姜煮 辛子和え	メンチカツ 麻波春雨 海藻サラダ	あぶ卵とじ むきえびソテー フルーツ
早く仕事に慣れ	5/18 (金)	納豆 モロヘイヤのお浸し	千草焼き 里芋の柚子味噌煮 ずんだ和え	肉団子のトマト煮 野菜ソテー マカロニサラダ	6/3 (日)	いんげんソテー 金平ごぼう	タラの香草パン粉焼き ジャーマンポテト 花野菜サラダ	すき焼き風煮 昆布のやわらか煮 和え物
て、利用者様と楽 しい時間が過ごせ るように頑張りま	5/19 (土)	厚焼き卵 刻み昆布の煮物	鮭の混ぜ寿司 南瓜のそぼろあん 海藻サラダ	メバルの煮付け 厚揚げのそぼろ煮 和え物	6/4 (月)	ロールパン はんぺんバター焼き ハムソテー	肉団子酢豚風 焼きビーフン フルーツ	魚の幽庵焼き ちくわの土佐煮 和え物
すのでよろしくお願い致します。	5/20 (日)	お魚豆腐の煮付けオクラの胡麻和え	梅ちりめんご飯 西京焼き タラコ炒め	筑前煮 大根千切り炒め 昆布佃煮	6/5 (火)	納豆 なめ茸和え	かやくご飯 サバの塩焼き 含め煮	麦とろご飯 肉じゃが にら炒め
	5/21 (月)	ウインナーソテー 揚げ出し茄子	タラのムニエル ポークビーンズ 花野菜サラダ	ツナポトフ 青菜のソテー フルーツ	6/6 (水)	味付け肉団子 法蓮草の和え物	豚のピリ辛焼き 卵焼ききのこあん ポン酢和え	鶏の梅照焼き 水菜サラダ 煮豆
作り	5/22 (火)	二色パン オムレツ 温野菜	カツカレー コールスローサラダ 桃3ーグルト	魚の照り焼き ブロッコリーの中華煮 煮豆	6/7 (木)	豆腐真丈わかめサラダ	海老カレー コールスローサラダ フルーツサラダ	アジのピザ焼き 茄子の味噌炒め 海苔佃煮
一演奏鑑賞会	5/23 (水)	鶏そばろ信田 海苔和え	揚げ魚のおろしソース エビ団子の煮物 フルーツ	吉野煮 ごぼうの炒め煮 もやしサラダ	11 '	五目信田煮おかか和え	千草焼き 田舎煮 かくや和え	しぐれ煮 ツナソテー 胡麻醤油和え
ゲティ作り	5/24 (木)	高野豆腐の卵とじ 和え物	和風ミートローフ 水餃子 ハリハリ漬け風	麦とろご飯 カレイの煮付け 茄子炒り	11 '	サンマの昆布煮 おからサラダ	スタミナ丼 薩摩芋そぼろ煮 苺ムース	メバルの西京焼き 炒め煮 カリフラワーの甘酢和え
・見学 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	5/25 (金)	納豆 塩昆布和え	しめじご飯 タンドリーチキン 蓮根の金平	タラの和風マ3焼き ニラ炒め ツナ和え	※記載されている他に、ご飯と味噌汁が付きます。 都合により献立が変更になることがあります。ご了承下さい。			



A、五目チャーハン B、味噌けんちんうどん・そば でした。 皆さん迷いながら選び、どちらも美味しい と好評でした。

4月のセレクトメニューは

松花堂弁当

4月22日は松花堂弁当でした。 中華風おこわ、梅風照り焼き、根菜の 炒め煮等を美味しく頂きました。

今月は「アスパラガス」についてです。

ホワイトアスパラガスとグリーンアスパラガスがありますが、栽培方法が違うだけ で品種は同じものです。輸入のものを合わせると通年店頭に並んでいますが、 最もおいしい時期は春から初夏にかけての露地栽培のものです。アスパラガス にはアミノ酸の一種で新陳代謝を促し、疲労回復やスタミナ増強に効果がある アスパラギン酸が多く含まれています。また、穂先には血管を丈夫にし高血圧 の予防などに効果があると言われているルチンが含まれています。保存するとき は冷蔵庫で穂先を上に立てて保存すると長持ちします。 和え物や炒め物で お出ししています。

管理栄養士 藤田 諭子