令和7年(2025年) NO.95



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 TEL: 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

暦の上では冬が訪れて、'木枯らし'も吹き、特に朝夕は大分肌寒くなってきましたが、皆様いかがお過ごしで しょうか?

ご利用者様におかれましては、外の景色を窓から眺めては、「あの木の葉っぱも色づいて、綺麗だね」「日も短 くなって、暗くなるのも早くなってきたね・・・」と冬の訪れを感じていらっしゃるご様子です。

インフルエンザやノロウイルス等の感染症の流行する季節ではございますが、職員一同、今まで以上に手洗い、 手指消毒、お部屋の換気などを徹底し、利用者の皆様が安心して健康に過ごして頂けるよう努めてまいります。 ご家族の皆様におかれましてもお身体を崩されませんようお過ごしください。

# 11月の行事予定 •寿司三昧

※その他、随時、各ユニット にて誕生会等の活動を開 催致します。

デイサービスセンター

## 特別養護老人ホー

### 【ハロウィンパーティー】

31日(金)に施設行事『ハロウィン パーティー』を行いました。仮装した職 員が全ユニットをまわりおやつを配りな がら記念写真を撮りました。

入居者様から「あら、〇〇ちゃんな の?普段と雰囲気違うね」と、職員の ひょうきんな一面を楽しんでいただけま した。中には、仮装をしたいと志願して くださる方もおり、和気あいあいと楽し いパーティーになりました。

これから来る冬に負けない、笑いの 絶えない行事を今後も計画していきま す。お楽しみに!



### 【祝・100歳】

2日(木)に日立市役所の方が、 金剛石ユニットの佐々木とみ子様の 100歳のお祝いに来園されました。 国・県・市からの表彰状を受け取 られると「こんなにすみませんね」と 笑顔で受け取っていらっしゃいまし た。ご家族様も記念写真を撮った りと、素敵な時間になりました。こ れからもお元気でお過ごし下さい。

10月1日より介護支援専門員として配属にな

りました。今後、事務所にいる事が多々ありま

すので、何かお困りの事がありましたら、お気軽



【ミ二運動会】

紅白に分かれてハチマキを巻き、いざ 決戦へ!まずは準備体操で盆踊りを

踊りました。炭坑節や東京音頭は皆

さん口ずさみながら、楽しそうに踊られ

いよいよ競技のコップタワー、コップを

積んでは手早く戻して次の方へ。大玉

転がしでも、風船で彩られた大玉を、

息を合わせて最後の人に届けます。

「がんばれ、がんばれ!」と、同じチーム

普段とは違う運動に皆さま大盛り上

の応援にも熱が入りました。

がりのご様子でした。

ていました。



### 15日(水)は、さんまを焼いて昼食 時に召し上がっていただきました。朝 から準備を行い、炭火でじっくりと焼 いた秋刀魚は格別です。お昼に近づ くにつれ、いい匂いがお部屋に充満 してきました。「今年はじめてさんま を食べた!」「美味しい!」と、皆さん

秋の味覚を楽しまれました。

【さんま焼き】

# 11月 テイサービス行事予定

・3日~6日 塗り絵コンテスト · 8、18,26日

15日 誕生日会 · 17、22日 ベビーカステラ作り 20日 寿司バイキング 21日 作品作り

にお声掛け下さい。 【介護支援専門員】榎戸 夕子(エノキトユウ

## ◎ ご家族様へのお願い ◎

令和7年11月より面会方法が変更になっております。11/1~3/31まで、9時~17時の間で1組4名まで30分以内でお願いいたします。マスク着用 で身体接触をせず1m以上距離はおあけ下さい。完全予約制となります。ご不明な点等ございましたらお問い合わせください。 外出についても、冬季期間は中止させていただきます。

皆さまにはご不便をおかけいたしますがご協力のほどよろしくお願いいたします。

# 予定献立(11/10~12/9まで) 🥸



※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。

日付	朝	昼	タ	日付	朝	昼	タ
11/10(月)		オムライス	カレイの野菜蒸し			タラの甘酢あん	鶏のおろしソース
	いなり煮 おろし和え	フレンチサラダ	根菜のあんかけ	11/26(水)	卯の花	バターソテー	ポテトサラダ
		抹茶ババロア	高菜漬け		お浸し	中華和え	漬物
11/11(火)	二色パン	タラの唐揚げ	親子煮			サーモンフライ	チンジャオロース
		バンバンジー	なす炒り	11/27(木)	信田煮	クリーム煮	青菜のじゃこ炒め
	みかんヨーグルト	りんご	おくらのお浸し	11/2/(///)	わさび和え	オレンジ	なめ茸
11/12(水)		スタミナ丼	サバの塩焼き			プルコギ風	千草焼き
	納豆 もやしソテー	ほうれん草のツナ和え	蓮根の炒めなます	11/28(金)	イワシ甘露煮	バンバンジー	なすとがんもの煮物
		卵豆腐	白桃缶		おかか炒め	プリン	マカロニサラダ
11/13(木)		アカウオ香味焼き	鶏の照り焼き		二色パン	照り焼きハンバーグ	アジのねぎ味噌焼き
	野菜角煮	エビ団子の煮物	切干大根煮	11/29(土)	オムレツ	白菜のスープ煮	じゃがいもそぼろ煮
	なめ茸和え	ひじきサラダ	ごま酢和え	11/25(11)	バナナ	春雨サラダ	しその実漬け
11/14(金)	ニシン甘露煮 塩昆布和え	味噌ラーメン	豚肉の生姜焼き	11/30(日)	納豆	チキン南蛮	豚皿
		餃子	青梗菜のソテー			フキの炒め煮	ほうれん草炒め
		杏仁豆腐	酢の物		金平ごぼう	りんご	黄桃缶
		ピーマンの肉詰めフライ	鶏肉うま煮			ウナギの蒲焼	エビチリソース
11/15(土)	厚焼き玉子	ナポリタン	菜種和え	12/1(月)	鶏そぼろ煮	酢の物	中華風炒め
	金平ごぼう	海藻サラダ	白花豆	12/1(/7)	クリーム煮	漬物	酢味噌和え
11/16(日)	がんも煮 オイスターソース炒め	豚肉山椒炒め	サワラの西京焼き	12/2(火)	温泉卵ひじき煮	タラマヨネーズ焼き	にんにく生姜焼き
		白和え	じゃがいものそぼろ煮			切干大根の炒め煮	さつまいもいとこ煮
		オレンジ	レモン醤油和え			みかん	レモン醤油和え
		さつまいもごはん	ロールキャベツ			中華丼	香草パン粉焼き
11/17(月)	ウインナー 辛子和え	タラのちゃんちゃん焼き	ラタトゥイユ	12/3(水)	肉団子の黒酢あん 大根の柚子和え	ナムル	かぼちゃサラダ
		ひじきの煮物金時豆	洋ナシ缶			フルーツヨーグルト	なめ茸和え
11/18(火)	納豆 野菜の中華風炒め	カツカレー	アジの磯辺焼き	12/4(木)	里芋そぼろ煮 ほうれん草ごま和え	サバ味噌煮	焼き肉
		大豆サラダ	大根の金平			揚げなすポン酢	海藻サラダ
		ヨーグルト	わさび醤油和え			りんご	三色豆
		けんちんそば	すき焼き風煮			麻婆豆腐	麦とろご飯
11/19(水)	スクランブルエッグ 花野菜のサラダ	揚げ出し豆腐	大学芋	12/5(金)	あんかけ玉子 おかか和え	中華サラダ	炒り鶏
		ごまプリン	マヨ和え			清物	ピーナツ和え
11/20(木)	肉団子の柚子味 大根サラダ	☆寿司三昧☆	サバの味噌煮	12/6(土)	納豆あさりのしぐれ煮	キーマカレー	赤魚の煮付け
			かぼちゃそぼろあん			シーザーサラダ	モロヘイヤのお浸し
			青菜のお浸し			黄桃缶	海苔の佃煮
		カレイのみぞれ煮	ミートローフ			アジの漬け焼き	照り焼きハンバーグ
11/21(金)	五目厚焼き玉子 土佐和え	里芋の甘味噌がけ	ジャーマンポテト	12/7(日)	サンマおろし煮 野菜炒め	ひじき煮	かぼちゃのバター煮
		カリフラワーの酢の物	生姜和え			マカロニサラダ	辛子和え
11/22(土)	あさり大根煮 野菜炒め	メンチカツ	麻婆豆腐	12/8(月)	カニ高野豆腐煮青菜のお浸し	野菜味噌うどん	ホッケ塩焼き
		ブロッコリーサラダ	なす南蛮			大学芋	大根そぼろあん
		バナナ	たくあん漬け			みかん	なめ茸
11/23(日)	はんぺん卵とじ しらす和え	肉じゃが	ホッケの塩焼き	12/9(火)	目玉焼き 金平ごぼう	舞茸ご飯	回鍋肉
		ぜんまい炒め煮	オイスター炒め			カレイ煮付け	里芋千草あん
		マンゴー缶	とろろ			柚子香和え	洋ナシ缶
11/24(月)	納豆	ソースカツ丼	スパニッシュオムレツ		<u> </u>	漬物	[/1 / / Ш
		ごま和え	ビーフンソテー				
	ウインナーソテー	さつま揚げの煮物	しそ昆布				
		されいカトメニューや					

### 【問題】

11/25(火)

第6の栄養素とは何でしょう。 ※答えは、来月の石名坂聖孝園だよりをご覧ください。

里芋の煮っころがし

ピーナツ和え

### 【先月の答え】「たんぱく質」

高齢になるにつれて食欲が低下し、たんぱく質が不足することがあります。から だをつくるもととなる栄養素なので、意識して摂るといいでしょう。

中華丼

鶏南蛮うどん・そば

☆セレクトメニュー☆ | 粕漬焼き

さつまいも甘辛煮

もみ漬け

近年の美容や健康意識の高まりとともに、たんぱく質量が記載されたパッケージ や、高たんぱく質という文字をよく見かけるようになりました。たんぱく質はアミノ酸 で構成されていて、様々な種類が存在します。この中には、体内で必要量を合 成することができないものがあり、生命を維持するためには食事から摂る必要が あります。効率良くたんぱく質を摂取するには、肉・魚・卵・豆などの食品がおす すめです。

しかし、摂りすぎも良くありません。過剰な分は身体の外へ排泄することとなりま すが、このとき肝臓や腎臓などに負担がかかることもあります。健康維持のために は、栄養バランスが大切です。偏らないことを意識してみてください。

管理栄養士 小川