

さわやかな秋晴れが続き、過ごしやすい季節となりましたが、朝晩の急な冷え込みに驚いています。入居者様の衣類はこまめに調節して風邪の予防に努めていきたいと思っております。気候に合わせ、衣替えも開始しましたので、衣類をお持ちいただく際は忘れずにお名前をご記入していただき、事務所の職員までお声かけください。

今月は10月15日(土)に「居酒屋喫茶」を開催します！皆様には、普段と一味違った食事の時間を楽しんでいただけたらと思っております。



10月10日(月)から11月9日(水)の献立

日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
10/10(月)	二色パン ソーセージソテー ほうれん草ツナ和え	白身フライの カレータルタルソース ハムサラダ りんごのコンポート	鶏照り焼きおろしのせ ビーマンのじゃこ炒め 金時煮豆	26(水)	あさり大根煮 オクラおかか和え	タンダーリーチキン マカロニサラダ 三色豆	ほっけの塩焼き 切り昆布の炒め煮 なすの漬物
11(火)	厚焼き卵 白菜ボン酢和え	和風おろしそ ハンバーグ 花野菜サラダ 梨	鮭の塩焼き 里芋の干草あんかけ しば漬	27(木)	肉団子の柚子味 煮浸し	さばの竜田揚げ パンパシジー りんごとさつま芋甘煮	鶏つくね ほうれん草の白和え のり佃煮
12(水)	にしん甘露煮おろし 揚げなす煮	中華丼 さつま揚げと大根の煮物 オレシ	スパニッシュオムレツ きのこパスタ 昆布佃煮	28(金)	五目卵焼きおろし カリフラワーのスープ煮	ポークカレー ビーンスラダ バナナ	麦トロご飯 カレーの梅煮 ごま和え
13(木)	納豆 ひじき炒め煮	肉うどん エビサラダ 大学芋	赤魚の煮魚 なす炒り 白菜おかか和え	29(土)	カニの高野豆腐煮 キャベツしその実和え	鮭のポテマヨ焼き 揚げなすのみぞれかけ 刻み芋	回鍋肉 春雨の炒め物 白菜のレモン和え
14(金)	肉団子の旨煮 いんげんの胡桃和え	カレーの五目野菜あん さつま芋と 豚肉の甘辛炒め なすの漬物	鶏肉の マーマレード焼き ツナサラダ 洋梨	30(日)	二色パン スクランブルエッグ じゃが芋のコンソメ煮	麻婆豆腐 コールスローサラダ パイ	さわらの葱みそ焼き 青梗菜とツナマヨ炒め しば漬
15(土)	ツナ野菜炒め なめ茸おろし	ハヤシライス パンサンスー ぶどう	🍷居酒屋喫茶🍷	31(月)	納豆 野菜炒め	セレクトメニュー A五目きのこごはん B竹輪天うどん、そば	肉じゃが ほうれん草のお浸し 甘夏みかん
16(日)	炒り卵 もやしの梅和え	蒸し鶏辛子味噌かけ 大根サラダ エビと青梗菜のソテー	あじの香草パン粉焼き じゃが芋の甘味噌かけ しその実漬	11/1(火)	里芋そぼろ煮 青菜生姜醤油和え	コロッケ盛り合わせ シーザーサラダ オレンジ	青椒肉絲 中華炒め きゅうりの漬物
17(月)	野菜角煮 金平大根	さばの塩焼き 冬瓜のカニあんかけ 梨	麻婆茄子 卵豆腐 菜の花マヨ和え	2(水)	さつま揚げの煮物 温泉卵	栗と鶏の炒め物 焼きビーフン 青梗菜の辛子和え	赤魚の照り焼き おでん風 昆布豆
18(火)	肉じゃが ブロッコリー白ごま和え	エビのチリソース 青梗菜の中華炒め バナナ	親子煮 ひじきの煮物 湯豆腐	3(木)	肉団子の黒酢あん 小松菜の香りお浸し	鮭フライ 南瓜のそぼろあんかけ 白菜の漬物	牛皿 春雨サラダ 白桃
19(水)	納豆 きのこ ベーコンの炒め物	牛肉の山椒炒め 大根とあさりの煮物 山芋のわさび醤油和え	たららのマヨネーズ焼き ぜんまいの炒め煮 みかん	4(金)	はんぺん卵とじ もやしと ビーマンのソテー	えびチャーハン 鶏の唐揚げ ナムル 杏仁豆腐	ホッケの塩焼き 大根と人参の金平 金時煮豆
20(木)	二色パン オムレツ ほうれん草の バターソテー	栗ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 菜の花の辛し和え なすの漬物	焼肉風 チョレギサラダ うぐいす豆	5(土)	鶏そぼろ 卵の花	さばの味噌煮 切干大根の炒め煮 さつま芋サラダ	煮込みハンバーグ 菜の花の辛子和え 大学芋
21(金)	がんも煮 塩昆布和え	鶏肉の南蛮漬 キャベツの ツナマヨサラダ 漬物(青かつぱ)	あじのカレムニエル 里芋ゴマ味噌和え 白菜の煮びたし	6(日)	納豆 大根の煮物	カツカレー ごぼうサラダ キウイフルーツ	かに玉 里芋と豚肉の炊合せ なめ茸和え
22(土)	いわしの梅しそ煮 焼きビーフン	たん麺 シューマイ 黒蜜寒天	豚の生姜焼き 揚げ茄子ボン酢かけ もやしのお浸し	7(月)	厚焼き卵おろし添え 金平ごぼう	ヒレカツ 南瓜サラダ 白菜のレモン和え	カレーのみぞれ煮 袖香和え うぐいす豆
23(日)	目玉焼き しらすおろし	赤魚の揚げ煮 炒り豆腐 キウイフルーツ	八宝菜 青梗菜と ザーサイの和え物 きゅうりの漬物	8(火)	豚ソースソテー キャベツの胡桃和え	ほうとう風 ツナサラダ みかん	肉豆腐 根菜のクリーム煮 ほうれん草のごま和え
24(月)	五目信田煮 青菜のお浸し	ミートローフ ナポリタン オレンジ	カレーの煮付 じゃが芋のそぼろ煮 青菜の柚香和え	9(水)	さんまおろし煮 炒り豆腐	オムライス なすのミートソース 抹茶ババロア	和風ミートローフ いんげん生姜醤油和え 黄桃
25(火)	納豆 切干大根炒め煮	味噌カツ丼 ポテトサラダ ぶどう	ツナオムレツ きのこバター醤油炒め 白菜の漬物	記載されている他に、御飯・味噌汁が付きまます。都合により献立が変更になる場合がございます。ご了承ください。			

特養 「敬老会」

9月18日、秋の大イベント「敬老会」を開催し、長寿の皆様をお祝いしました。喜寿、米寿、白寿、最長寿を迎える入居者様にそれぞれの色のちゃんちゃんこを着ていただき、記念撮影を行いました。施設長からの祝辞に、入居者様は「ありがとうございます、これからも元気で頑張ります！」と晴れやかな表情で応えておりました。

昼食にはお赤飯に天ぷらの盛り合わせなど、長寿と健康を願う気持ちがかもったお祝いの食事を楽しみ、おやつの中には色鮮やかな紅白まんじゅうをお召し上がりいただき、お腹もいっぱい楽しい時間をお過ごしただけでした。



皆様おめでとうございます！

<10月の予定>
15日(土) 居酒屋喫茶
30日(日) 誕生会

グループホーム 「おやつ作り・敬老会」

9月17日本館ホールにて合同で「さつま芋の蒸しパン」を作り、みんなで美味しく頂きました。「昔は甘納豆やかぼちゃ、黒糖等を混ぜて色々な蒸しパンを作って食べたよね」「ごちそうだったよね」と楽しそうに話されておられました。

18日は、敬老会を開催しました。施設長から祝辞とプレゼントを頂き、嬉しそうに笑顔で一緒に記念撮影を行いました。歌唱や文字並べクイズで盛り上がり、にぎやかに長寿と健康をお祝いして楽しい時間を過ごしました。



おめでとうございます！

<10月の予定>
6日(木) 大型バスハイク
7日(金) 本館誕生会
15日(土) 居酒屋喫茶
22日(土) 鍋パーティー
29日(土) フラワーアレンジメント

デイサービス 「9月のデイサービスより」

暑さ寒さも彼岸までとは申しますが、9月も夏の暑さに負けず皆様元気にご利用頂きました。

お彼岸には手作りのおはぎを楽しんでいただきました。食べやすい一口サイズのおはぎに、皆様からは「とっても美味しい!!」「昔は沢山作ってご近所に配ったなあ〜」と様々な声が聞かれました。

その他にも昔懐かしい「すいとん汁」や「鍋料理」を召し上がり、「久しぶりに食べた!」「昔はご飯の代わりに食べたなあ〜」と話されておりました。

そして敬老会では、職員による日本舞踊をご覧になった皆様の歓声と拍手がダイレームいっぱい響き渡りました。

秋深まる10月もデイサービスで元気に過ごしましょう♪



皆様おめでとうございます！

<10月の予定>
3日(月) 秋の大運動会
6日(木) けんちん汁パーティー
12日(水) フラワーアレンジメント
18日(火) あんみつパーティー
22日(土) マスクケース作り
28日(金) ハロウィンパーティー

吉田作業療法士来園日
20日(木)

★嗜好調査をおこないました★

たくさんのご意見ありがとうございました。今後の献立や行事食の参考にさせていただきます。これからもみなさんの満足度を上げられるような食事提供ができるように努力してまいります。

10月の居酒屋喫茶ではお刺身を提供予定なので、楽しみにして下さい♪アンケートのご協力ありがとうございました。

🍷 食べたいもの・好きな食べ物で多かった意見 🍷

- ・果物
- ・刺身
- ・お赤飯
- ・アイスクリーム
- ・お饅頭
- ・焼きそば
- ・中華そば
- ・カニ
- ・寿司
- ・混ぜご飯
- 等

管理栄養士 江連 晴美



社会福祉法人 愛孝会 福祉の森 聖孝園
〒319-1305
茨城県日立市十王町高原333-6
TEL 0294-39-1166 / FAX 0294-39-1167
http://www.aikohkai.or.jp/seikoen/index.html
*いつでも見学・相談を、お受けしております。

◎ ショートステイのご案内 ◎

介護認定を受け、要支援1～要介護5と認定された方が利用できます。施設に短期間入所して、食事・入浴・着替え・排泄・生活リハビリ・レクリエーションなどの介護を受けるサービスです。ご家庭で介護をされる方が、冠婚葬祭などで留守にする際にもご利用頂けます。また、定期的に利用することも可能です。(利用期間はご相談に応じます。) 詳しくは、担当ケアマネジャー、もしくは当施設にご相談下さい。