



社会福祉法人 愛孝会
福祉の森 聖孝園

ふれあい通信

令和7年(2025年) NO.277



6月号



特 養

「おやつバイキング」

5月20日、午後のおやつ時間に「おやつバイキング」を開催しました！オードブル形式で好みのおやつを自由に取って食べていただくスタイルでの開催となりました。どの種類も少し小さめにして沢山色々な種類を食べられるよう工夫を凝らしています。また、ケーキやおまんじゅうの他にもところてんやおせんべい等の幅広い種類のお菓子が並びました。「どれにしよう！？」「それもちょうだい！」等と声も飛び交い、悩みながらも色々な種類のおやつをお皿に盛り、満足いくまで召し上がられていました。「甘いのが最高だね！」「いや～お腹いっぱいだ」と喜びの声も聞かれました。

6月は夕食の時間に居酒屋喫茶を開催予定です！現在準備中ですので楽しみにしててください♪



<6月の予定>

19日(木)居酒屋喫茶

29日(日)誕生会



グループホーム

「山部小ふれあい運動会」

5月24日、地域行事である「山部小ふれあい運動会」を見学してきました。

アットホームな雰囲気の中、入居者の皆様は、子供達や地域の方々元気いっぱい運動会に参加している姿を見て、笑顔で手拍きしながら応援していました。記念品として子供達からお花と手作りのしおりをプレゼントで頂きました。お返しに入居者の皆様からもメッセージカードを渡しました。

山部小学校は今年で閉校ということで残念ですが、子供達から「来てくれてありがとうございました。思い出に残る運動会になりました」との言葉を貰い、入居者の皆様も「とても嬉しい」と話されていました。



<6月の予定>

14日(土)新館誕生会

18日(水)新館たかはら自然塾昼食会

19日(木)居酒屋喫茶

26日(木)本館たかはら自然塾昼食会

29日(日)フラワーアレンジメント

デイサービスセンター1日無料体験・見学受付中!!

介護の悩みは一人で抱え込まずに、
お気軽にご相談ください。



◎ 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。

徐々に雨模様の日が増え、梅雨入り間近といったところでしょうか。また、晴れた日には爽やかな風に初夏の訪れも感じられるようになりました。昼間は暑く、朝晩はまだまだ涼しい様子も見られているので衣類をこまめに調節し、体調管理に努めたいと思います。

季節の変わり目となりましたので、特養、グループホームでは衣替えを行っております。夏物衣類等が不足している場合にはご連絡させていただきます。ご家族様より夏物の衣類をお持ちいただく際は、入居者様の名前をご記入の上、受付事務所までお声かけください。

面会も随時受付中となっておりますのでご連絡いただければと思います！

デイサービス

「5月のデイサービス」

5月のデイサービスも行事盛り沢山で楽しく過ごしていただけたように感じます。5日の端午の節句には菖蒲湯を開催し、菖蒲の香りで入浴時間を楽しまれていました。暖かな陽気にもなってきたので、おやつの中にはパフェやゼリーの入ったあんみつ等、さっぱりとしたものを提供させていただきました。ピザパーティーでは、ピザ生地思い思いの具をのせ、まるで職人が作ったかようなピザが完成しました！お味はいかがでしたか？

そして、20日には昼食バスツアーでたかはら自然塾へ行きました。普段のデイルームから場所を変え、天ぷらうどんや天ぷらそば、カレー等のメニューの中から好みのものを選びお腹大満足！また皆さんで行きたいですね。

母の日には、生花のカーネーションとメッセージカードを贈り、母の思い出を語りました。いつの時代も母への感謝は大きいです。来月は父の日ですね！昔の思い出話を来月も皆さんでしましょう！



散髪来園日
9日(月)プリンス理容店
10日(火)ゆきえ美容室

<6月の予定>

11日(水)アメリカンドックパーティー

14日(土)父の日

16日(月)あんみつパーティー

17日(火)ファッションショー

26日(木)クリームソーダパーティー

27日(金)あじさいツアー

6月10日(火)から7月9日(水)の献立

日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
6/10 (火)	厚焼き玉子 ブロッコリーの胡麻和え	きつねうどん 海老団子煮 メロンムース	とろろご飯 カレイのおろし煮 こんにやくのすき煮	25 (水)	ウインナーソーテー ゆかり和え	魚のレモンバター醤油 洋風炒め 桃ヨーグルト	鶏ごぼう味噌炒め しらたきのたらこ炒め のり佃煮
11 (水)	納豆 ウインナーソーテー	ハンバーグ梅オクラソース じゃが芋たらこ炒め カニ風味サラダ	野菜卵とじ 厚揚げの煮物 洋梨	26 (木)	信田煮 モロヘイヤのお浸し	肉団子の酢豚風 シュウマイ ナムル	ブリの照り焼き 豚ひき肉と野菜の炒め煮 みかん
12 (木)	いわしの生姜煮 なめ茸おろし	ドライカレー ハムサラダ コーヒーゼリー	赤魚の煮付 さつま芋の甘煮 和風サラダ	27 (金)	野菜炒め 煮浸し	白身フライ きのこソーテー キャベツのレモン和え	鶏肉の菜種焼き 高菜炒め お浸し
13 (金)	肉団子の柚子あんかけ ゆかり和え	魚のネギ味噌煮 切干大根煮 たくあん和え	豚肉のすりごま炒め さつま揚げの煮物 金時豆	28 (土)	二色パン スペイン風ベイクドエッグ フレンチサラダ	麻婆豆腐 中華サラダ コーヒーゼリー	魚の煮付 玉ねぎときのこのマヨ炒め 漬物
14 (土)	鰻の塩焼き 大根と人参の甘酢和え	カニ玉 揚げなす ひじきのツナマヨサラダ	肉じゃが ちくわ金平 たいみそ	29 (日)	ハムソーテー おからサラダ	鶏のマスタード焼き 和風スパゲティ ごぼうサラダ	野菜肉巻き 甘辛炒め 梅びしお
15 (日)	オムレツ ブロッコリーサラダ	とうもろこしご飯 豚しょうが焼き じゃこ炒め ポテトサラダ	麻婆豆腐 冬瓜のうすくず煮 漬物	30 (月)	里芋の柚子味噌煮 温泉卵	ポークカレー チーズ入りサラダ オレンジ	とろろご飯 鰻の葱味噌焼き もやしソーテー
16 (月)	納豆 はんぺんの煮物	ビーマン肉詰めフライ ポークビーンズ バナナ	とろろご飯 ブリの照り煮 もやし中華炒め	7/1 (火)	納豆 小松菜の柚子味噌和え	カレイの煮付 金平牛蒡 梅おなか和え	和風卵焼き 炒め煮 煮豆
17 (火)	二色パン スクランブルエッグ 和風サラダ	さばの味噌煮 ひじき煮 スパゲティサラダ	チキンマーメレード煮 厚揚げの煮物 ゆかり和え	2 (水)	野菜角煮 しらす和え	チキン南蛮 ジャーマンポテト クルトンサラダ	ブリの照り焼き 青菜の炒め物 ゴマサゲ
18 (水)	イワシ生姜煮 小松菜わさび和え	三色丼 キャベツの煮浸し オレンジ	豚吉野煮 五目卵の花 なめ茸おろし	3 (木)	高野豆腐の卵とじ 磯和え	豚のすりごま焼き もやし和え 黄桃	豆腐の旨煮 もやし炒め 梅びしお
19 (木)	ミートボール 生姜醤油和え	コロケ 野菜ソーテー マカロニサラダ	居酒屋喫茶	4 (金)	ちくわの煮物 土佐和え	かぼちゃカレー コールスローサラダ フルーツカクテル	アジのムニエル なすの生姜煮 オクラさっぱり和え
20 (金)	ニラ玉 お浸し	塩タンメン 厚揚げ煮 マンゴー	しぐれ煮 海藻サラダ 茄子の煮浸し	5 (土)	二色パン オムレツ バターソーテー	さばの塩焼き ポテトサラダ わさび和え	炒り豆腐 和風サラダ 昆布佃煮
21 (土)	カニ風味高野豆腐煮 大根サラダ	アジの南蛮漬け 五目大豆煮 華風和え	豚味噌炒め ひじき入り玉子焼き 梅びしお	6 (日)	ウインナーソーテー 大根の煮物	チンジャオロース ビーフンソーテー 漬物	麦とろろご飯 魚の生姜焼き 白菜の柚子浸し
22 (日)	野菜角煮 磯辺和え	照り焼きハンバーグ 野菜のトマト煮 みかん	魚のもろみ焼き 里芋のそぼろ煮 和風サラダ	7 (月)	厚焼き玉子 煮浸し	七夕メニュー	鶏肉のマーマレード焼き 豆腐とカニのあんかけ うぐいすダ
23 (月)	目玉焼き おかか和え	魚のきのこあんかけ 南瓜小倉煮 春雨サラダ	焼き餃子 にら炒め ツナ和え	8 (火)	がんもの煮物 ほうれん草と油揚げ の和え物	煮込みハンバーグ さつま芋レモン煮 チーズサラダ	ホッケの塩焼き 中華炒め みかん
24 (火)	納豆 金平牛蒡	セレクトメニュー Aカレーうどん Bエビ天うどん	粕漬焼き 大根甘酢和え 煮豆	9 (水)	肉団子の煮物 キャベツのサラダ	ビビンバ并 含め煮 杏仁豆腐	魚の葱味噌焼き いんげんの金平 ポン酢和え

7月7日は七夕・そうめんの日 ～七夕にそうめんを食べる由来をご紹介～

そうめんはもともと「素餅(さくべえ)」と呼ばれる縄のようにねじれた見た目をした食べ物に変化したものと言われています。旧暦7月7日の七夕の儀式にその素餅が供え物のひとつとされていました。七夕は中国から伝わった行事であり、この素餅を食べて病気になるようにとの願いがこめられています。また、そうめんを糸にみたて「芸事(機織)が上手になるよう」、小麦は毒を消すという言い伝えから「健康を願い」、年に一度の彦星の織姫とのデートにあやかって「恋の成就を願い」、という願いごとが叶うよう「そうめん」を食べたという説があります。

そうめんはさっぱりと食べられるため、夏の暑い日に良く食べるもののひとつかと思いますが、そうめんだけでは栄養が不足してしまうため、肉や魚、卵といったたんぱく質や脂質を含む食材、また、ビタミンやミネラルを含んだ野菜と一緒に食べることをおすすめします。7月7日の昼食に七夕そうめんを提供予定です。楽しみにしててください♪

管理栄養士 江連 晴美



※記載されている他に御飯と味噌汁が付きます。都合により献立が変更になる場合もございます。ご了承ください。

社会福祉法人 愛孝会
福祉の森 聖孝園

〒319-1305
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

いつでもご見学・相談を
お受けしております