6月号 令和4年度 NO.169

高萩聖孝園だより



ユニットレク

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

http://www.aikohkai.or.jp/seikoen/index.html

四の丸では8日(日)に母の日イベントを行ないました。スイーツを準備しお

好みのものを選び、皆様美味しそうに召し上がり大変ご満足されてた様子

でした。その後はカラオケをして皆様得意な歌を披露し、楽しい母の日を過

ごせることが出来ました。皆様からは「甘くて美味しかったよ。」「また食べたい

から次もよろしくね。」と満面の笑顔で話されていました。

6月に入り天気が変わりやすい季節になりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。毎日の寒暖差がありますので、入居者様・利用 者様の体調管理には十分に配慮し、元気に過ごしていただけるよう努めてまいります。新型コロナウイルスの感染症の流行も未だ終 息がみられない状況です。入居者様・利用者様には不自由な思いをさせておりますが、安心して過ごしていただけるよう、引き続き感 染予防に努めていくと共に各ユニットでは楽しんでいただけるようなレクリエーションを計画しています。またご家族様との面会に関しても 窓越しやリモートでの面会が続くかと思いますが、ご協力をよろしくお願いいたします。

今月の行事予定 19日(日) 昔遊び

随時、各ユニットにて誕生日会などを開催」

ドライス

8日(日)、15日(日)、23日(月)の3日間ユニット毎にドライブツアーを実施しま した。外の空気を少しでも感じて頂けるようにと高萩市内や十王ダム方面などへ行っ てきました。日によってはまだ肌寒い日もありましたが、外の空気を感じてもらえただけ でも気分転換になれて良かったと思います。コロナ禍で外出行事の頻度は減ってしま いましたが、暖かい時期が続く間は、引き続きドライブなどで外の空気を感じてもらえる よう努めていきたいと思います。

















デイサービスセンター

5日(木)「柏餅作り」を行ないました。端午の節句にちなんで柏餅を作りおや つ時に召し上がって頂きました。「あんこがいっぱい入って美味しかった!」「手作 りは美味しいね。」等と話されていました。また、「節句にはしょうぶ湯に入ったね ~」等と季節の話などで会話が弾み盛り上がっていました。

16日(月)・21日(土)に「運動会」をデイルームで行ないました。ご利用者の 皆様には紅白に分かれ、玉入れやタワーバランス、ボウリングなどの競技を行な いました。自分の組を感染症に注意しながら大きな声で応援したり、拍手をした りと童心に戻ったように喜ばれ、楽しまれていました。皆様楽しんで参加されてい ました。

27日(金)「回想法」を行ないました。ご利用者の皆様が子供の頃に遊んだ 事のある遊びを職員が実践し、昔を思い出して頂きました。「こんなことやった ね!」「思い出したよ。」等と話したり、男性と女性では遊んでいた内容も異なり、 遊んだ事がない遊び等もあってお互いにコミュニケーションが図れていました。最 後は演技派職員による紙芝居を披露し、大笑いして頂きました。









6月の行事予定 3日(金) 柏餅作り

11日(土)13日(月)フレンチトースト作り 16日(木) 白玉あんみつ作り 22日(水) けんちんうどん作り 24日(金) 工作(うちわ作り) 28日(火) スパゲッティ作り

無料体験·見学 ☆ 受付中 ☆

随時、ご利用受付中です。 お気軽にご連絡下さい!

TEL: 0293-44-6222 担当:篠原·大友

営業日:月~土(9:00~16:00) 対象者:事業対象者、要支援1~要介護5

<お願い> 新型コロナウイルス感染症の予防対策によりご迷惑をおかけしております。面会等につきましてご協力をいただき感謝いたします。しばらくの間は窓越しでの面会、オン ラインでの面会にて対応いたします。 緊急やむを得ない場合やご不明な点などがありましたら高萩聖孝園までご連絡をお願いいたします。



テンティ (6/10~7/9まで)



日付	朝	昼	タ	日付	朝	昼	タ	
6/10 (金)	サワラの西京焼き 和風サラダ	かき揚げうどん ぜんまい炒り煮 ポン酢和え	鶏の中華風照り焼き インゲンのトマト煮 漬物	6/26 (日)	肉団子の土佐煮 海苔和え	南瓜コロッケ 豚と野菜の味噌炒め 菜種和え	ッナ入り五目玉子焼き 胡麻炒め 練り梅	
6/11 (土)	がんもの旨煮胡麻和え	魚のピカタ タラコ炒め ポテトサラダ	麦とろご飯 味噌煮込み 青菜のソテー	6/27 (月)	野菜のコンソメ煮 生姜醤油和え	擬製豆腐 ひじきの煮物 ピーナッツ和え	赤魚の煮付け 大根のたらこあん しそ昆布	
6/12 (日)	味付け肉団子 カニカマサラダ	アジの南蛮漬け 焼きビーフン 小松菜の和え物	和風玉子焼き 野菜肉巻き しらす和え	6/28 (火)	厚揚げの煮物 根菜の胡麻サラダ	アジの葱味噌焼き じゃが芋のそぼろ煮 和え物	けんちん煮 じゃこと青菜の炒め物 漬物	
6/13 (月)	春雨のそぼろ炒め 梅和え	タラのムニエル 筑前煮 南瓜サラダ	豚の生姜焼き 茄子の煮浸し ツナ和え	6/29 (水)	イワシの生姜煮 おからサラダ	キーマカレー 春雨サラダ フルーツ	鶏のおろし煮 ピーマンのおかか炒め 煮豆	
6/14 (火)	さつま揚げの煮物海苔和え	五目あんかけそば 水餃子 パインムース	鮭の塩焼き 青梗菜のザーサイ炒め 煮豆	6/30 (木)	ソーセージソテー インゲンの胡麻和え	セレクトメニュー A,照り焼きチキン丼 B,鶏うどん・そば	肉団子のクリーム煮 ガーリックソテー 大根の甘酢和え	
6/15 (水)	にら玉 野菜大豆煮	菜飯 きのこソースハンバーグ エビ団子の煮物	白身魚の梅肉焼き バター醤油炒め ずんだ和え	7/1 (金)	納豆 小松菜の煮浸し	カレイの煮付け 金平ごぼう 梅おかか和え	和風玉子焼き 炒め煮 山芋の和え物	
6/16 (木)	納豆 オクラのおかか和え	ピーマン肉詰めフライ ナポリタン 薩摩芋サラダ	豆腐の旨煮 しらたきの金平 春雨サラダ	7/2 (土)	エビ団子の煮物 しらす和え	和風ミートローフ ジャーマンポテト クルトンサラダ	サバの赤みそ焼き 青菜のソテー 和風サラダ	
6/17 (金)	里芋のそぼろ煮 なめ茸和え	南部焼き 豚と大根の炒め煮 ピリ辛和え	鶏の葱塩焼き 白菜の煮物 フルーツ	7/3 (日)	高野豆腐の卵とじ 海苔和え	豚のすりごま焼き くるみ和え フルーツ	松風焼き もやし炒め 浅漬け風	
6/18 (土)	サンマの煮付け磯和え	ソースチキンカツ丼 厚焼き玉子 黒ゴマプリン	ポトフ ほうれん草バターソテー 昆布佃煮	7/4 (月)	ちくわの煮物 マグロフレーク和え	夏野菜カレー コールスローサラダ フルーツポンチ	魚の照り焼き 茄子のそぼろ煮 オクラの和え物	
6/19 (日)	豚と青梗菜の炒め煮 卯の花	ゆかりご飯 柚子味噌焼き 蓮根こんにゃく煮	コンビーフ入り炒り豆腐 五色金平 鯛味噌	7/5 (火)	二色パン オムレツ バターソテー	かやくご飯 サバの塩焼き ジャガイモの炒め煮	炒り豆腐 水菜サラダ 煮豆	
6/20 (月)	アジの塩焼き梅和え	ポークカレー スパゲッティサラダ みかんヨーグルト	花野菜のオイスター炒め 田舎煮 塩昆布和え	7/6 (水)	野菜炒め ふきの土佐煮	チンジャオロース 焼きビーフン 漬物	麦とろご飯 アジのカレームニエル 白菜の柚子浸し	
6/21 (火)	二色パン ツナソテー 和風サラダ	ミートローフ 薩摩芋の甘煮 もやしサラダ	魚の煮付け チキンサラダ 煮浸し	7/7 (木)	厚焼き玉子 煮浸し	七夕そうめん コロッケ 杏仁フルーツ	鶏のママレード焼き ぜんまいの炒り煮 海苔佃煮	
6/22 (水)	お魚豆腐の煮物大根のゆかり和え	白身魚のフライ ポークビーンズ マカロニサラダ	麦とろご飯 鶏と野菜の煮物 茄子の味噌炒め	7/8 (金)	がんもの煮物 きつね和え	煮込みハンバーグ 薩摩芋のレモン煮 チーズサラダ	ホッケの塩焼き 豚と野菜のみそ炒め フルーツ	
6/23 (木)	ちくわの煮物 菜の花のお浸し	味噌ラーメン しゅうまい 杏仁豆腐	豚のすりごま焼き 刻み昆布の煮物 酢の物	7/9 (土)	肉団子の甘辛煮 フレンチサラダ	ビビンバ丼 含め煮 黒ゴマプリン	ツナオムレツ 茄子の炒め煮 ポン酢和え	
6/24 (金)	五目ビーフン 柚子風味和え	鶏の唐揚げ きのこベーコンソテー フレンチサラダ	和風かに玉 なると煮 フレンチサラダ					
6/25 (土)	納豆 麩と白菜の煮浸し	わかめご飯 魚のオニオンマ∃焼き はんぺんの煮物	鶏の治部煮 厚揚げの高菜炒め 辛子和え	都合に	※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。 今日は食中毒予防についてです。			

セレクトメニュー



5月のセレクトメニューは A、天津丼 B、ちゃんぽんめん でした。 皆さん迷いながら選び、美味しそうに召し上 がっていました。



5月15日は松花堂弁当でした。 枝豆御飯、鰺のバター醤油焼き、切り干し 大根とベーコンの炒め物、アスパラ胡麻和え を美味しく頂きました。ごちそうさまでした。

今月は食中毒予防についてです。

梅雨の時期になってきましたが、これからの時期、食中毒が心配になります。食中 毒予防の三原則は「細菌をつけない・増やさない・やっつける」です。「細菌をつけな い」は手洗い、手指の消毒、「細菌を増やさない」は食品を保存するときは冷蔵や 冷凍を利用する。「細菌をやっつける」は食品を内部まで加熱するです。

高萩聖孝園でも細心の注意を払い、おいしい食事をお出ししていきたいと思いま す。なお、面会時には食中毒の予防のために生物の差し入れは控えていただくととも に、食品類については職員にお渡しくださいますようご協力お願いいたします。

管理栄養士 藤田 諭子