

暑かった夏も少しずつ季節が進み、過ごしやすいい日が増えてきました。皆様いかがお過ごしでしょうか。季節の変わり目ですのでご入居者様、ご利用者様の体調管理に充分に注意してきたいと思います。今月は聖孝園三大大行事の一つ、敬老会を予定しております。今年も各ユニットでの開催になりますが、皆様楽しんで頂ける様に職員一同準備を進めております。ご面会は引きつづき感染症予防のため制限をさせていただいております。ご不便、ご迷惑をおかけしますが、ご協力をお願いいたします。



納涼祭

31日(水)に納涼祭を開催しました。今年度も、新型コロナウイルスの影響でユニットごとの納涼祭でした。午前中は各ユニットで計画したレクリエーションを職員と一緒に楽しみ、入居者様皆様に楽しく参加していました。午後からは1階廊下や2階の地域交流ホールに準備した屋台を見て回り、ゲームに参加したり、かき氷やフルーツなど召し上がりました。来年こそはご家族様と一緒に楽しみたいですね！



ユニットレク

今回は六の丸を紹介します。

1日(月)に誕生会を行ないました。今月は誕生日の方が2名おり、お祝いの言葉を添えてプレゼントをお渡ししました。プレゼントを貰うと、「素敵な色でセンスいいね！ありがとう。」と笑顔で話されていました。おやつの中にはロールケーキとお好きな飲み物を準備し、美味しく頂きました。あつという間の時間でしたが、とても喜ばれていました。



デイサービスセンター

18日(木)「ビンゴ大会」を行ないました。ビンゴカードが配られると「早くビンゴになるといいなあ～」と話しながら、読まれた数字に喜んだり、悔しがったりしていました。ビンゴになった方から順番にささやかな景品を用意し、最後まで皆様楽しみなが参加されていました。「楽しかった!! またやりたいね」等の話が聞かれました。

20日(土)に「フロート作り」を行ないました。コーヤやオレンジジュースなど数種類のジュースから好きなものを選んで頂き、アイスに乗せておやつのに召し上がりました。当日はムシムシしていたこともあり、「さっぱりして美味しかった。」「水分補給になった。」と、とても喜ばれていました。

31日(水)「納涼祭」を行ないました。今年も感染症予防対策でデイルーム内での開催になりましたが、今回のような納涼祭になり初めて水曜日に実施し、今まで参加する事が出来なかった方が参加でき楽しんでいました。お神輿が出たり、射的や手作りの金魚すくいを楽しまれ、大変盛り上がりました。おやつに手作りのカボチャプリンを準備しお腹も心もいっぱいになった納涼祭でした。

9月の行事予定

10日(土) パフェ作り
15日(木) 秋祭り
19日(月) 敬老会
23日(金) すごく大会
27日(火)28日(水) 豚汁作り

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。

日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
9/10 (土)	納豆 梅和え	高菜チャーハン 磯辺揚げ プルーツ	五目煮 水菜サラダ 煮豆	9/26 (月)	厚焼き卵 白菜の煮浸し	回鍋肉 豆腐のカニあんかけ カルトンサラダ	吉野煮 カレー風ソー 和え物
9/11 (日)	肉団子の中華煮 和え物	鶏の葱塩焼き 麻婆茄子 フルーツ	サバの幽庵焼き アスパラのバターソー 煮浸し	9/27 (火)	がんもの煮物 フレンチサラダ	魚の葱味噌焼き ツナ大根煮 海藻サラダ	麦とろご飯 豚のピリ辛焼き じゃが芋の炒め煮
9/12 (月)	豆乳まる揚げ 海苔和え	アジのムニエル ジャーマンポテト 生姜醤油和え	麦とろご飯 厚揚げのスタミナ炒め 大根の煮物	9/28 (水)	はんぺんバター焼き ピーナッツ和え	擬製豆腐 南瓜のそぼろあん ナムル	鶏のトマト煮 カリフラワー中華炒め 胡麻サラダ
9/13 (火)	きのご卵焼き 切干大根の煮物	ハヤシライス ほうれん草バター炒め ピーチムース	筑前煮 ピーマンじゃこ炒め コールスローサラダ	9/29 (木)	厚揚げの煮物 ふきの酢味噌和え	チキンカレー ツナサラダ りんごヨーグルト	サバのおろし煮 茄子のガーリックソー 白菜の煮浸し
9/14 (水)	高野豆腐の煮物 なめ茸和え	フライ盛り合わせ 薩摩芋の甘煮 ハリハリ漬け風	松風焼き 豆腐の野菜あんかけ 海苔佃煮	9/30 (金)	二玉 おかか和え	セレクトメニュー A,オムライス B,ジャージャーどん	赤魚の塩焼き そぼろ入り金平 漬物
9/15 (木)	五目信田煮 モロヘイヤのお浸し	敬老会 お祝い膳	ロールキャベツ はんぺんの煮物 きのこサラダ	10/1 (土)	里芋のそぼろ煮 しらす和え	カニ玉あんかけ 大根の煮物 ボン酢和え	豆腐の五目煮 野菜炒め フルーツ
9/16 (金)	さつま揚げの煮物 和風サラダ	豚丼 冬瓜のかにあんかけ 柚子和え	アジの塩焼き 刻み昆布の煮物 フルーツ	10/2 (日)	ちくわの土佐煮 小松菜のお浸し	メンチカツ 和風スパゲッティー 辛子和え	赤魚の塩焼き 茄子のそぼろ煮 ゆかり和え
9/17 (土)	ベーコンソー オクラのおかか和え	揚げ魚の甘辛煮 ひじきの煮物 菜種和え	鶏の味噌煮込み もやしとピーマン塩炒め 漬物	10/3 (月)	五目信田煮 胡麻和え	魚のバター醤油焼き 南瓜の小倉煮 味噌金平	鶏のピザ焼き 中華煮 フルーツ
9/18 (日)	柚子おろし肉団子 胡麻和え	梅ちりめんご飯 魚の照り焼き ポークビーンズ	肉じゃが 野菜ソー 酢の物	10/4 (火)	はんぺんの卵とじ ピーナッツ和え	五目あんかけそば がんもの煮物 かくや和え	メバルの煮付け 青菜とじゃこ炒め 山菜おろし
9/19 (月)	マグロフレーク和え 五目卵の花	鶏そば いんげんの金平 黒ゴマプリン	八宝菜 揚げ出し茄子 鯛味噌	10/5 (水)	肉団子の旨煮 モロヘイヤのお浸し	炊き込みご飯 親子焼き じゃが芋の味噌煮	麦とろご飯 すき焼き風煮 青梗菜のソー
9/20 (火)	納豆 麩と白菜の煮浸し	三色丼 じゃが芋の甘辛煮 抹茶ババロア	タラのマヨネーズ焼き 厚揚げのそぼろ煮 大根サラダ	10/6 (木)	高野豆腐の煮物 ほうれん草のお浸し	はんぺんチーズフライ きのこソー くるみ和え	炒り鶏 三色和え 漬物
9/21 (水)	エビ団子の煮物 小松菜とじゃこ和え	ハンバーグきのこソース タラコ炒め コーンサラダ	豆腐の旨煮 豚の味噌炒め 漬物	10/7 (金)	納豆 ナムル	海老チャーハン 麻婆豆腐 大学芋	魚のムニエル 茄子のそぼろあん なめ茸和え
9/22 (木)	二色パン オムレツ インゲンソー	サバの竜田揚げ 白菜のコンソメ煮 花野菜サラダ	鶏と野菜の煮物 ボン酢和え 昆布佃煮	10/8 (土)	サンマの蒲焼風 オクラのサラダ	ポークカレー 野菜サラダ ムース	ひじき入り千草焼き 炒め煮 練り梅
9/23 (金)	サンマの昆布煮 柚子風味和え	焼肉風 スパゲッティサラダ みかんヨーグルト	あぶ卵とじ 青菜の炒め物 煮豆	10/9 (日)	二色パン オムレツ バターソー	ピリ辛野菜炒め 春雨ソー ずんだ和え	しぐれ煮 オイスターソース炒め ハムサラダ
9/24 (土)	アスパラベーコンソー おからサラダ	ゆかりご飯 南部焼き 根菜の煮物	カレイの煮付け 薩摩芋のレモン煮 塩昆布和え				
9/25 (日)	納豆 しらす和え	チンジャオロース 和風麻婆豆腐 フルーツ	魚の梅照り焼き 切干大根の炒め煮 フルーツ				

セレクトメニュー



8月のセレクトメニューは納涼祭にちなんで
A、キーマカレー
B、やきそば でした。
皆さん迷いながら選び、美味しく召し上がって
いました。

8月21日は松花堂弁当でした。
菜飯、サワラの幽庵焼き、肉団子と大豆の甘
辛煮、浅漬け風を美味しく頂きました。ごちそう
さでした。

※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。

今月は『梨』についてです。

日本の梨には「赤梨」と「青梨」の種類があります。赤梨は豊水や幸水などの果皮が茶色いもの、青梨は二十世紀梨のように果皮が緑色の梨です。梨には水分と食物繊維が比較的多く含まれており、便秘予防に効果があるソルビトールを含んでいます。また独特の歯ごたえは食物繊維の成分からできた繊維のかたまりによってできています。

形がよく果皮に張りがあり、重みのあるもの、軸がしっかりしているものを選んでください。また、保存するときは水分が蒸発するとカサカサになってしまいますのでビニール袋に入れて冷蔵庫で保存します。日本の梨は基本的に追熟しないのでなるべく早く食べて下さい。

管理栄養士 藤田 諭子