

本格的な夏を迎え、毎日暑い日が続いていますが、皆様いかがお過ごしでしょうか？四十度を超える酷暑日を観測する地点も年々増えていて、昔の夏とは随分変わってしまったと思う今日この頃です。さて、園では利用者様の体調管理の為、水分補給の徹底、部屋の細やかな温度設定などを行い、元気に過ごされるよう努めています。また、7月の中旬にはうな丼を食べていただきました。利用者様皆様元気に過ごされています。今月の二十二日には、納涼祭を予定しております。ご家族の皆様のご来園を心よりお待ちしております。

七夕

七日に七夕の行事を行いました。それぞれのユニットで飾りを作ってもらいました。また、それぞれに願い事も書いていただきました。それらを竹につけて立派な七夕飾りが出来ました。お昼には、七夕そうめんと星形のゼリーを利用者様美味しく召し上がっていました。午後からは、七夕飾りの前で、記念撮影を行いました。



デイサービスセンター

10日(水)、20日(土)に「外食ツアー」を行ないました。5月から4日に分けて市内にあるうどんレストラン「へんこつ高萩店様」に外食ツアーに行ってきました。今回は3日目と4日目なので、先に行かれた方から「美味しかったよ」「楽しかったよ」との話を聞き、皆さま行く前からソワソワされていました。注文した料理が運ばれてくるといつもと違った雰囲気にお箸が進み、いつもより沢山の料理を召し上がっていました。とても満足されておりました。



16日(火)、17日(水)に「クイズ大会」を行ないました。ことわざ問題や○×クイズ等のクイズをご利用者の皆様に解いていただきました。周りの方と相談しながら問題を解く方、誰とも相談せず黙々と考えている方それぞれで答え合わせでは「間違えた」「当たった」と楽しそうに交流されていました。最後はゲームで勝負！「どちらが勝つか」を当てるゲームを行ない、大きな声援もあり楽しい行事になりました。



<お願い> 4月より面会の方法が変わり、居室内での面会も可能になります。今まで通り事前予約制になりますが、ご不明なこと、詳細については高萩聖孝園までお問い合わせください。今後ともよろしくお願いいたします。

8月

今月の行事予定

22日(土)

納涼祭

随時、各ユニットにて誕生会などを開催

ユニットレク

今月は二の丸を紹介します。
7月21日にホットケーキ作りのレクを行いました。ホットプレートでホットケーキを焼き始めると、ユニットのリビング中甘い、いい香りが広がりました。「いい匂い。」「早く食べたいわ。」など、利用者様の待ちきれない様子が見られました。焼いたホットケーキにアイスクリーム、チョコレートソース、チョコスプレーをトッピングして

7月の行事予定

7日(火) セタ会

18日(土) 白玉あんみつ作り

22日(水)23日(木)

スイカ割り

24日(金) そうめん作り

27日(月) 夏祭りゲーム大会

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

予定献立(7/10～8/9まで)

日付	朝	昼	夕
8/10 (日)	肉詰めいなり煮 海苔和え	親子煮 マカロニのトマト煮 なめ茸和え	麻婆茄子 ずんだ和え 大根の酢の物
8/11 (月)	柚子おろし肉団子 筍のおかか煮	スパイシー唐揚げ 高菜炒め マグロフレーク和え	ホッケの塩焼き 切り昆布の煮物 胡瓜の和え物
8/12 (火)	お魚ソーセージソテー 白和え	ハヤシライス 青梗菜のソテー フルーツ	鶏の中華風照り焼き 野菜の中華煮 昆布佃煮
8/13 (水)	肉団子の土佐煮 菜の花のお浸し	エビピラフ 豆腐の和風あんかけ ピーチムース	回鍋肉 ほうれん草ソテー 胡麻サラダ
8/14 (木)	アジの塩焼き モロヘイヤのお浸し	三色丼 五目豆煮豆 マカロニサラダ	鶏のねぎ塩焼き 根菜の煮物 絹さやの和え物
8/15 (金)	里芋のそぼろ煮 梅和え	かやくご飯 魚の照り焼き エビ団子の煮物	柳川風煮 ザーサイ炒め 鯛味噌
8/16 (土)	厚揚げの煮物 オクラのおかか和え	鶏のパプリカ焼き 薩摩芋のレモン煮 いんげんのくるみ和え	サバのおろし煮 豚と野菜の煮物 煮豆
8/17 (日)	ちくわの土佐煮 小松菜のじゃこ和え	菜飯 サワラの幽庵焼き 肉団子の甘辛煮	麦とろご飯 肉豆腐 花野菜サラダ
8/18 (月)	卵とじ おからサラダ	スタミナ丼 シーフードサラダ フルーツ	魚のバター醤油焼き 鍋しぎ 漬物
8/19 (火)	豆腐しんじょう 塩昆布和え	山菜おろしそば じゃが芋のたらこ炒め 三色和え	しぐれ煮 蓮根こんにゃく煮 和風サラダ
8/20 (水)	納豆 切干大根の煮物	チキンカツ 南瓜の煮物 漬物	魚の味噌焼き 煮浸し 煮豆
8/21 (木)	二色パン オムレツ ささみマヨ和え	ポークカレー 海藻サラダ カスタードプリン	豆腐の旨煮 ピーマンじゃこ炒め みぞれ酢和え
8/22 (金)	サンマの蒲焼き風 ちやしサラダ	照焼きハンバーグ インゲンの金平 ポテトサラダ	味噌煮込み きのご野菜炒め 海苔佃煮
8/23 (土)	ニラ玉 お浸し	納涼祭	鶏の香草パン粉焼き 金平ごぼう 練り梅
8/24 (日)	エビ団子の煮物 柚子ドレ和え	野菜炒め 茄子の味噌炒め みかんヨーグルト	たらのマヨネーズ焼き ひじきの煮物 ゆかり和え
8/25 (月)	ひき肉の炒め煮 しらす和え	ゆかりご飯 チキンマスタード焼き ぜんまいの炒り煮	魚のピカタ きのごベーコンソテー フルーツ

セレクトメニュー

6月のセレクトメニュー
A、豚丼
B、カレーうどん・そばでした。
皆さん、迷いながら選んだものを美味しく召し上がっていました。

松花堂弁当

7月25日は松花堂弁当でした。
ゆかりご飯、豚しょうが焼き、ひじき煮、和風パスタサラダ、味噌汁を美味しく頂きました。ごちそうさまでした。

※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場合があります。ご了承ください。

今月は「きゅうり」についてです。
8月31日は「野菜の日」です。8（や）3（さ）1（い）の語呂合わせから制定されました。トマトやオクラ、きゅうりは水分を多く含んでいるため、暑さで失われやすい水分の補給にもぴったりです。
なかでもきゅうりは95%が水分でできています。カリウムという栄養素も含まれており、体内の余分な塩分や水分を体の外へ出す働きがあるため、むくみ対策にも役立ちます。きゅうりは淡色野菜ですが、皮の濃い緑色の部分にはβカロテンが含まれています。βカロテンは体の調子を整え、免疫機能の維持を助ける働きがあるため、皮ごと食べるのがおすすめです。
きゅうりの名前は「黄瓜（きうり）」に由来します。普段食べている緑色のきゅうりは若い実で、熟すと黄色くなります。 管理栄養士 斉藤 優衣