



リハビリテーション会議開始

4月からの介護保険制度の改正
 にとまないデイケアみわでは
 リハビリテーション会議を始め
 ました。(3ヶ月に1度行います)
 この会議を通じて利用者本人
 や家族・医師・リハビリ職・
 ケアマネージャー・看護・介護員など
 利用者に関わる人々が情報の
 共有を図るとともに日常生活に
 即した

通所リハビリテーション・デイケアみわ
 奈良県桜井市三輪496-1
 電話:0744-44-6680
 FAX:0744-44-6681



目標を立て、評価結果や目標も
 分かりやすく本人や家族に説明
 し、その実現に向けて支援の提案
 や確認をする場として
 リハビリ会議を行っています。
 利用者を中心にみんなで
 ざくばらんにとやかな
 雰囲気の中行っています。
 “会議”と聞いて緊張される方
 もいると思いますが、いつも通り
 の笑顔で気楽に参加して下さいね

明日は今日よりも
 もう1歩前にすすめる為に...



7月生まれの皆さま
 ・宮崎 美代子様 7月13日生
 ・坪井 ヨシ子様 7月28日生
 ・西田 マスノ様 7月31日生
 お誕生日おめでとうございます。



献立だより 平成27年7月



曜日	月	火	水	木	金	土
日付			1	2	3	4
昼			御飯 鶏肉の豆鼓蒸し ひじきとじゃがいもの煮物 胡瓜と小柱の甘酢和え 味噌汁(豆腐)	たこ飯 ホッケの塩焼き なすの田舎煮 味噌汁(白菜)いりこ風味 フルーツ(洋なし缶・みかん缶)	御飯 肉団子の中華あんかけ 小松菜とちくわの煮浸し スパゲティーサラダ 味噌汁(大根・しいたけ)	御飯 鶏肉の照り煮 チンゲン菜と平天の和風ソテー カリフラワーの中華ドレサラダ 赤だし(えのき・わかめ)
日付	6	7	8	9	10	11
昼	御飯 鶏肉のんにく醤油焼き 冬瓜のかにあんかけ もずく酢 味噌汁(玉ねぎ・絹揚げ)	七夕ちらし寿司 なすの揚げ浸し ミニにゅうめん フルーツ(洋なし缶・マンゴー缶)	御飯 さばの生姜煮 高野豆腐のサイコロ煮 胡瓜とわかめのごま酢和え 味噌汁(キャベツ)	夏野菜カレー 福神漬け レタスとアスパラのオーロラドレサラダ ヨーグルト(黄桃缶添え)	御飯 ホキのグリル(タルタルソース) もやしの炒め物 手作り豆腐 味噌汁(うまい菜・花麴)	御飯 豚肉のオイスターソース炒め しろなと梅焼きの煮浸し 味噌汁(かぼちゃ)いりこ風味 すいかゼリー
日付	13	14	15	16	17	18
昼	御飯 太刀魚の山椒煮 里芋の肉味噌田楽(赤味噌) もやしとブロッコリーの梅和え すまし汁(うまい菜・巻麴)	御飯 牛肉と白菜のすき煮 胡瓜と小柱の土佐酢和え 味噌汁(大根・人参) パイン缶	ねぎとろ丼 白菜と油揚げの煮浸し 手作り茶碗蒸し(ぎんなん・しいたけ) 味噌汁(あさり・わかめ)	御飯 たらのグリル(オニオンソース) 里芋と豚肉の煮物 キャベツのクリーミーレモンドレサラダ 味噌汁(豆腐)	御飯 ポークチャップ 大根のべっこう煮 ほうれん草のピリ辛和え 味噌汁(もやし・花麴)	御飯 冷やしうどん にしんなす[京都郷土料理] 大根と人参の生酢
日付	20	21	22	23	24	25
昼	シーフードカレー 福神漬け・らっきょ漬け カリフラワーとレタスのオーロラドレサ ヨーグルト(あんずソース)	御飯 さわらの焼き浸し れんこんと豚肉の炒り煮 しろなのピーナッツ和え 味噌かきたま汁	御飯 肉じゃが キャベツとしめじの練りごま和え 味噌汁(うまい菜・人参) みかん缶	御飯 白身魚のフライ(タルタルソース) ひじきとかんぴょうの煮物 小松菜と梅焼きの辛子醤油和え 味噌汁(大根・花麴)	おひつまぶし 冬瓜と鶏肉の炒め煮 チンゲン菜としめじの和え物 赤だし(もやし・油揚げ)	御飯 豚肉のピリ辛炒め スパゲティーサラダ 白菜のなめ苺和え 味噌汁(小松菜・おつゆ麴)
日付	27	28	29	30	31	
昼	サラダ寿司 れんこんまんじゅう すまし汁(小松菜・えのき) フルーツ(洋なし缶・マンゴー缶)	御飯 豚ピカタ(ピカタソース) 白菜と糸昆布の煮物 味噌汁(なす・おつゆ麴) ぶどうゼリー	鶏そぼろと卵の二色丼 高野豆腐の煮物 キャベツのマヨサラダ 味噌汁(ほうれん草・人参)	ゆかり御飯 とろろそば 肉金平 白菜とかまぼこの練りごま和え	御飯 煮込みハンバーグ なすの田舎煮 かぼちゃとレーズンのサラダ 味噌汁(ソーメン)	