

デイケアみわ
瓦版



敬老会行事を行いました

9/17(土)~9/23(金)

皆様には笑っていただきたい!

と思いスタッフによる出し物を行いました。

歌あり踊りあり手品あり演奏あり…。

楽しんでいただけましたでしょうか?

これからも元気でいて下さいね!



“スタッフ紹介”
月曜日担当です

作業療法士の

恵(めぐみ)と申します。

「リハビリをされていて良かった」と
感じて貰えるように頑張ります!

至らない所もあるかと思いますが、
人生の大先輩である利用者様や
先輩スタッフの胸を借りながら、少
しずつ慣れていきたいと思ひます。
よろしくお願ひ致します。



めぐみ えみ
恵 恵美 先生

利用者様作品集♪



献立だより 平成28年11月



曜日	月	火	水	木	金	土	
日付	1	2	3	4	5		
昼	 御飯 野菜ハンバーグ(ハンバーグステーキソース) ほうれん草のごま和え 味噌汁(もやし・人参・油揚げ) 洋なし缶	御飯 ホキのムニエル(オーロラソース) 根菜煮 手作り卵豆腐 味噌汁(白菜)	御飯 福神漬け レタスといんげんのフレンチドレサラダ マンゴー缶	御飯 ビーフカレー 山菜きつねうどん 白菜とツナの旨煮 小松菜のピーナッツ和え	御飯 ミートローフ(ドミグラスソース) ひじきと油揚げの炒め煮 味噌汁(キャベツ) ミルク寒天(黄桃缶添え)		
日付	7	8	9	10	11	12	
昼	御飯 カツとじ 小松菜の豆乳和え すまし汁(とろろ昆布・花麩) みかん缶	御飯 擬製豆腐 ふきと筍の炒り煮 スパゲティーサラダ 味噌汁(おくら・玉ねぎ)	ビビンバ かにシューマイ ブロッコリーのアイランドドレサラダ 味噌汁(里芋・人参)	御飯 白身魚の揚げ物(油淋ソース) うまい菜の和え物 味噌汁(わかめ・おつゆ麩) とう六豆煮	御飯 鶏肉の柚子茶煮 いんげんとツナのマヨサラダ 味噌汁(ソーメン) フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ねぎとろ井 ごぼうと油揚げの利休煮 手作り茶碗蒸し(鶏肉・ぎんなん) 洋なし缶	
日付	14	15	16	17	18	19	
昼	御飯 おからハンバーグ(オニオンソース) 白菜の和え物 味噌汁(しめじ・しいたけ) 杏仁豆腐(マンゴー缶添え)	御飯 とろろそば いんげんとちりめんの ごま和え 白桃缶	さつまいも御飯 鶏肉のねぎ焼き あげまきの煮物 大根と人参の柚子生酢 味噌汁(白菜)白味噌仕立て	御飯 白身魚のフライ(タルタルソース) 根菜煮 レタスとアスパラの香味玉ねぎドレサラダ 味噌汁(大根・おつゆ麩)いりこ風味	御飯 三色稲荷の炊き合わせ 胡瓜とちりめんの甘酢和え 味噌汁(キャベツ・しいたけ) 洋なし缶	御飯 豚肉の和風炒め 白菜と平天の煮浸し 手作り卵豆腐 味噌汁(うまい菜・花麩)	
日付	21	22	23	24	25	26	
昼	ボークカレー 福神漬け・らっきょう漬け レタスとブロッコリーのアイランドドレサラダ ヨーグルト(ブルーベリーソース)	御飯 ホッケの塩焼き ぐる煮[高知県郷土料理] 小松菜とささみの香味和え 味噌汁(ソーメン)いりこ風味	他人丼(牛肉) ひじきの炒り煮 味噌汁(うまい菜・油揚げ) りんご缶	御飯 赤魚の煮付け れんこんの炒め生酢 しろなのピーナッツ和え 赤だし(大根・大根菜)	御飯 鶏肉のチリソース 白菜の煮浸し 味噌汁(かぼちゃ) 胡瓜の浅漬け	御飯 海鮮お好み焼き アスパラと平天の和え物 味噌汁(小松菜・しめじ) みかん缶	
日付	28	29	30				
昼	御飯 鶏肉のグリル(タルタルソース) 小松菜と平天の煮浸し カリフラワーとツナの中華ドレサラダ 味噌汁(大根)	ちらし寿司 かぼちゃの含め煮 味噌汁(おくら・玉ねぎ) 洋なし缶	御飯 たらの揚げ物(中華あん) 大豆煮 胡瓜としらすのごま酢和え 味噌汁(えのき・しめじ)				