



瓦版

明日は今日よりももう一歩すすめる為に...

杖歩行練習：安定した歩行を維持します。



計算などで脳を活性化します。



重り上げ：足の筋力を鍛えます。



エルゴメーター：持久力をつけます。

平行棒：歩行能力をあげていきます。



プーリー：肩関節の動きを良くします。

利用者様作品集



利用者の皆様へ

暖かくなり、体も動きやすい季節になりました。今まで出来なかったことが出来るようになる喜びはかけがえのないものです。スタッフ一同全力でサポートしますので、これからもリハビリ頑張らしましょう！



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

TEL: 0744-44-6680 FAX: 0744-44-6681



献立だより 平成28年5月

曜日	月	火	水	木	金	土
日付	2	3	4	5	6	7
昼	御飯 豚肉のオイスターソース炒め 大根と平天の炒め煮 カリフラワーのアイランドドレスサラダ 味噌汁(うまい菜・えのき)	キーマカレー 福神漬け いんげんとレタスのごまドレサラダ ヨーグルト(黄桃缶添え)	御飯 さわらのムニエル(レモンソース) 里芋と油揚げの甘辛煮 白菜としめじの辛子醤油和え 味噌汁(小松菜・巻麩)いりこ風味	オムライス エビフライとメンチカツ(タルタルソース) コンソメスープ(カリフラワー・人参) 手作りメロンゼリー	御飯 塩ラーメン 鶏ひき肉の和風焼き 大根とちくわの大葉ドレスサラダ	御飯 牛肉のすき煮 ポテトサラダ 味噌汁(キャベツ) フルーツ(りんご缶・マンゴー缶)
日付	9	10	11	12	13	14
昼	中華丼 かにシューマイ 中華スープ(春雨) 杏仁豆腐(黄桃缶添え)	御飯 さばの山椒焼き ひじきと鶏肉の炒め煮 キャベツとアスパラのオーロラドレスサラダ 味噌かきたま汁	鶏そぼろと卵の二色丼 うまい菜のピーナッツ和え 味噌汁(えのき・しいたけ) みかん缶	御飯 白身魚の唐揚げ(和風あん) 茎わかめと絹揚げの炒め煮 キャベツとちくわのゆかり和え 味噌汁(じゃがいも)	御飯 鶏肉のねぎ焼き れんこんとちりめんの炒り煮 白菜と人参の香味和え 味噌汁(えのき・ほうれん草)	ちらし寿司 筍の煮物 赤だし(小松菜・おつゆ麩) 白桃缶
日付	16	17	18	19	20	21
昼	御飯 ざるそば かぼちゃのミニかき揚げ 白菜と鶏肉の煮物	筍御飯 さけの塩焼き ごぼうと糸昆布の煮物 味噌汁(しろな・巻麩) フルーツ(バナナ・みかん缶)	御飯 鶏肉のチリソース キャベツと油揚げの煮浸し もやしとちくわのナムル 中華スープ(玉ねぎ・チンゲン菜)	御飯 ホキの塩焼き(香味ソース) じゃがいもと鶏肉の旨煮 うまい菜としいたけの豆乳和え 味噌汁(ソーメン)	御飯 さわらの木の芽味噌かけ 大根の金平 小松菜となめこの錦糸和え すまし汁(豆腐)	御飯 豚肉とキャベツの塩ダレ炒め 五目野菜巾着の煮物 もずく酢 味噌汁(ほうれん草・おつゆ麩)
日付	23	24	25	26	27	28
昼	カレーライス 福神漬け レタスとハムのパンバンドレサラダ ヨーグルト(ブルーベリーソース)	御飯 太刀魚の生姜煮 里芋の白味噌田楽 白菜とかまぼこのゆかり和え 手作り茶碗蒸し(鶏肉・枝豆)	御飯 野菜コロッケとカニコロッケ(濃厚ソース) れんこんとちりめんの炒り煮 胡瓜とわかめのピリ辛和え 孟宗汁[山形県郷土料理]	御飯 ホッケの塩麹焼き あげまきの煮物 白菜のおかか和え 味噌汁(小松菜・玉ねぎ)いりこ風味	御飯 肉団子の甘酢あんかけ じゃがいもの煮っころがし 味噌汁(油揚げ・わかめ) 高菜炒め	御飯 えび天うどん しろなと油揚げの煮浸し 大根とちりめんの生酢
日付	30	31	5月16日(月) 昼食 『ざるそば風』		5月25日(水) 昼食 『孟宗汁(筍・絹揚げ・豚肉・しいたけ)』	
昼	御飯 鶏肉のトマト煮込み うまい菜と平天のわさび醤油和え 味噌汁(玉ねぎ・キャベツ) フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	あさり御飯 れんこんまんじゅうの炊き合わせ 金平ごぼう スパゲティサラダ 味噌汁(かぼちゃ)	 <p>江戸時代中期に、そば屋『伊勢屋』が、竹ざるに盛って出したのが『ざるそば』の始まりだそうです。これからの季節に合う冷やし麺は、爽やかな薫風を連想させてくれそうな一品です。</p>		 <p>筍の代表的な種類『孟宗竹』を使用した粕汁です。孟宗竹の旬は、12月頃から九州より北上し始め、5月の連休明け頃に山形県庄内地方で終わりをむかえます。そのため、孟宗汁は初夏の訪れを告げる料理とも親しまれています。</p>	