



## デイケアみわのリハビリが新体制になりました！

今回は、リハビリの先生を紹介します！

作業療法士の森本です。

3人の中では1番の古株ですが、気持ちはいつでも新鮮でいられるよう日々勉強です。リハビリを通して、利用者様の心と体が生きる喜びで充たされるようなお手伝いをしていきたいと思います！これからもどうぞよろしくお願いします。



**明日は今日よりも  
もう一歩すすめる為に…**

作業療法士の藤田です。30年リハビリテーションにたずさわって思うことは、笑顔で、おだやかに過ごせることを療法士の立場から、寄り添いながらお手伝いすることです。そのために持てるリハビリ技術を提供したいです。



理学療法士の中尾です。

利用者様には、いつも元気をいただいています。私もそうなれるように頑張ります。

モットーは、「早寝・早起き・朝ごはん」です。

よろしくお願いします！

**精一杯頑張ります！**

### お知らせ

インフルエンザやノロウイルスが本格的に流行する季節になってきました。

手洗い・うがいを徹底して行い、感染症の予防に努めましょう。

咳が出ている人は、マスクの着用をお願いします。



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





曜日	月	火	水	木	金	土
日付	1	2	3	4	5	6
昼	御飯 赤魚の味噌煮 れんこんと豚肉の金平 キャベツとわかめのごま和え かきたま汁	御飯 豚肉のピリ辛炒め 温奴 ほうれん草の真砂和え 味噌汁(白菜)いりこ風味	ちらし寿司 小いわしの山椒煮 菜の花としめじの和え物 手作り茶碗蒸し(ぎんなん・なんと) 福豆煮	御飯 中華風ハンバーグ 小松菜と油揚げの煮浸し ポテトサラダ 味噌汁(わかめ)	御飯 ちりめん山椒御飯 京風たぬきうどん かぼちゃの含め煮 胡瓜とささみのごま酢和え	御飯 肉じゃが 手作りごま豆腐 しろなと人参のわさび醤油和え かきたま汁
日付	8	9	10	11	12	13
昼	御飯 豚肉の和風炒め 絹揚げの煮物 キャベツのクリームレモンドレサラダ 味噌汁(大根)	カレーライス 福神漬け レタスとカリフラワーのアイランドレサラダ ヨーグルト(ブルーベリーソース)	御飯 さばの塩焼き れんこんとしいたけの煮物 スパゲティーサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)	御飯 白身魚の香草パン粉焼き(タルタルソース) 絹揚げの鶏そぼろ煮 小松菜のピーナッツ和え 赤だし(キャベツ)	御飯 鶏のトマト煮 金平ごぼう もやしとわかめの生姜醤油和え 味噌汁(さつまいも・油揚げ)いりこ風味	ちらし寿司 チンゲン菜と絹揚げの煮浸し 味噌汁(白菜・巻麩) フルーツ(洋なし缶・マンゴー缶)
日付	15	16	17	18	19	20
昼	御飯 桜えびのかき揚げそば れんこんと筍の煮物 うまい菜の錦糸和え	御飯 さんまの有馬煮 もやしとピーマンのナムル 味噌汁(豆腐)いりこ風味 フルーツ(バナナ・みかん缶)	御飯 鶏の唐揚げ れんこんとちりめんの炒り煮 菜の花の辛子醤油和え 味噌汁(里芋・絹揚げ)白味噌仕立て	御飯 白身魚のピカタ(チリ風味あん) 根菜煮 白菜の和え物 味噌汁(玉ねぎ・うまい菜)	御飯 千草蒸し キャベツとハムのマヨサラダ けんちゃん汁[新潟郷土料理] 洋なし缶	御飯 豚肉のオイスターソース炒め 湯葉ひろうすの煮物 大根と人参の生酢 味噌汁(じゃがいも)
日付	22	23	24	25	26	27
昼	御飯 肉団子のホワイトシチュー ブロッコリーとコーンの和風ドレサラダ 野沢菜漬け フルーツ(りんご缶・黄桃缶)	御飯 白身魚の唐揚げ(油淋ソース) 大根の塩だしとろみ炒め 菜の花のわさび醤油和え 味噌汁(ソーメン)いりこ風味	御飯 さけのちゃんちゃん焼き たこふくさ焼き もずく酢 すまし汁(おくら・花麩)	御飯 豚大根 豆腐の真砂あんかけ 小松菜とちくわのごま和え 味噌汁(もやし・わかめ)	ちらし寿司 里芋と鶏肉の煮物 ほうれん草のピーナッツ和え 味噌汁(筍・人参)	御飯 味噌煮込みうどん 大根とわかめの和風ドレサラダ 白桃缶
日付	29	2月3日(水) 『節分』		2月12日(金) 『鶏のトマト煮』	2月19日(金) 『けんちゃん汁』	2月27日(土) 『味噌煮込みうどん』
昼	牛丼 胡瓜とカニカマの甘酢和え 味噌汁(えのき・水菜) 杏仁豆腐(マンゴー缶添え)					
<p>愛知県では主流と言われる赤味噌を使ったおうどんです。お味噌の旨味が活きたつゆが、うどんにからみ、美味しさ倍増です。豚肉や卵といった具材も味噌と相性が良く体の芯までポカポカになる一品です。</p>						