



ゆうあい苑デイケア・2023・9月



こちらは「ゆうあい苑・別館」です。
この建物の中でご利用様はお過ごしになれます。



ゆうあい苑デイケアでは8月に「盆踊り」を開催しました！

ご利用様はとても喜んでくださり表情がいつもと違い明るい生き活きとされた笑顔でした。

ひと月に一度はイベントを披露しご利用様の期待にこたえて行こうと考えております！

令和5年・2023・8月28日 発行者：大安陽子

リハビリルームとマッサージ機です♪



2023・9月 ゆうあい苑・デイケア

予定の内容は変更することがございます。



月	火	水	木	金	土
 皆様で楽しく 集団体操を 行いましょう♪	<div style="border: 2px solid green; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>ゆうあい苑デイケアでは、午前と午後30分間の 集団体操を行います。 ご利用者様に楽しく身体を動かして貰います♪ まだまだ残暑の厳しい9月ですね・・・ 水分補給は常に心がけております。</p>  </div>			1  おりがみ制作	2  <div style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 10px auto;"> 王手! </div>
4  ペットボトルで 指先と脳の トレーニング!	5  おりがみ制作	6  洗濯ばさみで 指の訓練!	7  介助歩行訓練!	8  ペグで指先と 脳のトレーニング!	9  <div style="border: 1px solid pink; border-radius: 15px; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 積み重ねて 勝負しましょう♪ </div>
<div style="border: 1px solid orange; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content;"> 昔話を分かりやすく 芝居たてて披露しま〜す♪ </div>		 どうぞ、お楽しみに♪		<div style="border: 1px solid orange; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content;"> 紙芝居やります! </div>	
18 敬老の日 お休みさせて 頂きます	19  ペットボトルの蓋で 指先訓練!	20  介助歩行訓練!	21  ペグで手指訓練!	22  30分の椅子体操	23 秋分の日 お休みさせて 頂きます
25  洗濯バサミで指先 のトレーニング!	26  介助歩行訓練!	27  <div style="background-color: #a0c0ff; padding: 5px; border: 1px solid #000; text-align: center;"> 握力アップ! </div>	28  おりがみ制作	29  囲碁で勝負!	30  <div style="border: 1px solid #000; padding: 5px; text-align: center;"> ふたの開け 閉め訓練! </div>

9月の予定

「紙芝居」 また披露しま～す♪



職員による「紙芝居」お楽しみに♪
9月16日（土）～25日（月）

予定は変更する事もございます。

昔話などを分かりやすく、職員が芝居仕立てで披露します！

2023年
令和5年



ゆうあい苑(デイケア)献立表

長月
September

月	火	水	木	金	土
				1 ハムカツ ミックスソテー 切干大根の酢の物 炒り豆腐 キャベツの土佐煮	2 生姜焼き 大根と柚子の甘酢漬け 麩と野菜の煮物 ふきのきんぴら
4 鶏のカレー煮込み うま塩キャベツ 煮生酢 じゃが芋のそぼろあん きのこの佃煮	5 ロールキャベツの白味噌仕立 白菜のおひたし 竹輪のごま炒め 切干大根の韓国風炒め 塩枝豆	6 ブリの磯辺焼 大根の酢漬け れんこんの土佐煮 野菜炒め コーンと挽肉の炒め物	7 ホイコーロー 青梗菜のピーナツ和え じゃが芋と人参のカレー炒め なめこと若芽のサッと煮	8 鶏の天ぷら インゲンと人参のグラッセ 大根とひじきの煮物 ナスと挽肉のトマト煮込み 金時豆煮	9 赤魚のバジルオリーブ焼 オクラのペペロンチーノ 切干大根煮 マカロニツナの和風炒め 人参とコーンの炒め物
11 お魚ザンギ インゲンソテー 担々風春雨 大豆とキャベツのコンソメ煮 菜の花のごま味噌和え	12 ナスと鶏肉のしぎ焼き 野菜のお浸し ゆと白菜の中華煮 ひじき煮	13 やわらかハンバーグ きのこソテー 切干と小松菜の煮物 パスタのクリーム煮 白菜のとろみ煮	14 赤魚の煮付け 平さやいんげん ひじきとピーコンの煮物 豚バラとじゃが芋の山椒炒め 野菜の三杯酢	15 ささみ大葉フライ うま塩キャベツ 青梗菜の中華和え 五色豆煮 竹輪のごま炒め	16 そば ワカメ 白菜とミンチの中華炒め 揚げ玉 カリフラワーの甘酢漬け
18 	19 鶏肉のきのこあん 菜の花 春雨の中華和え 油揚げの玉子とじ オクラのペペロンチーノ	20 あぶらかれいみぞれ煮 ふきのきんぴら キャベツとピーコンの炒め煮 ナスと麩の炒め煮 春菊のお浸し	21 ポークチャップ 人参のきな粉和え 野菜の味噌煮込み 一夜漬	22 ホッケのごま焼き 法蓮草のお浸し オーロラマカロニサラダ 玉葱と高野豆腐の煮物 白菜のとろみ煮	23
25 ミックスカレー 大根とウインナーの洋風煮 野菜のピーナツ和え	26 鶏肉と野菜の甘酢炒め ふきの炒め煮 パスタのクリーム煮 白菜と若芽のナムル	27 豚肉と厚揚げの炒め煮 切干大根とピーコンの煮物 じゃが芋ときこの煮物 菜の花のごま味噌和え	28 ブリのごま焼き 人参のきんぴら キャベツとインゲンのソテー 麩と大根の煮物 竹輪の辛子炒め	29 鶏の柚子胡椒炒め エノキのポプリタ風 里芋のそぼろ煮 一夜漬	30 エビカツ 小松菜のお浸し 大根とひじきの煮物 五目豆煮 さっぱりキャベツのレモン風味

☆昼食にはご飯又はお粥・汁物、おやつにはお菓子・飲み物が提供されます。
☆都合により献立を変更する場合がありますので、予めご了承ください。