

デイサービスセンター ニュースレター

2020年5月発行号



今月の生け花

社会福祉法人
梅香会 特別養護老人ホーム
いわね潮の香園

事業所番号1271102376
〒292-0003
千葉県木更津市万石146-1

サービス提供時間

月～土曜日（祝祭日も営業中）9：00～16：15
※見学も随時行っています。
※お気軽にいらしてください。
ご連絡は、生活相談員（中垣）まで。

「いわね潮の香園デイサービスセンター」の受入再開について

常日頃より、当「いわね潮の香園デイサービスセンター」の運営等に際しまして、ご理解ご協力頂き誠に感謝申し上げます。

幸い当施設においては、現在までの間、職員並びに特養（ショート）入所者様への新型コロナウイルスの感染（発生）者も無く、通常通りその営業を行っております。また、現在、木更津市内（近隣市）等の感染（発生）者も、令和2年4月末を最後に、各市役所等からの感染（発生）者の報告もなされておられません。つきましては、そのような状況等を勘案し、当「いわね潮の香園デイサービスセンター」の利用再開を、**令和2年6月1日（月）より行なわせて頂きたいと存じます。**今後も、新型コロナウイルス等の感染リスクについては予断を許さない状況が続くと思われませんが、当法人と致しましても更に感染症予防対策の徹底を図り、皆様より今後も安心してご利用頂けるような施設運営を図って参りますので、ご理解、ご協力の程お願い申し上げます。

フラワーアレンジメント



色鮮やかなお花を、バランスを考えながら挿していきます。完成に近づいていくとお花に癒されて自然と笑顔が溢れてきました。個性ある作品に仕上がりました。



作業療法士が個人に合わせた機能訓練や、数人で楽しみながらの訓練をしています。写真の日は円になって行い、笑いが絶えませんでした。



デイルームでは、作品を作ったりレクをしたり、カラオケをしたりと楽しく過ごしています。糸電話も作ってみましたよ！懐かしかったです。



コロナ対策の一つとして、デイルームのレイアウトを変えました。写真ではわかりにくいですが、利用者様が対面にならないようにスペースを開けました。「ご自由にどうぞ」の写真は職員が作ったマスクです。マスクが中々手に入らないので皆さん喜ばれていました。



裏面に、「ご昼食」及び「おやつ」のメニューを掲載しております。

6月の献立を紹介します

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)
昼食	米飯 すまし汁 揚げ豆腐のそぼろあん キャベツの炒め物 梅おかか和え フルーツ(マンゴー)	米飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き マカロニのクリーム煮 シーザーサラダ フルーツ(みかん缶)	米飯 かき玉汁 鮭の味噌焼き 切り昆布煮 ポテトサラダ フルーツ(りんご缶)	梅しらす御飯 すまし汁 鱈の味噌煮 インゲンのソテー もずく酢 ぶどうゼリー	米飯 味噌汁 えびかつ 菜の花ソテー インゲンのささみ和え フルーツ(キウイ)	ポークカレー レタスサラダ 梅ゼリー 野菜ジュース
おやつ	ぶどうゼリー	黒棒	ココナッツプリン	ロールケーキ(紅茶)	もみじまんじゅう	ドームケーキ
	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)
昼食	米飯 味噌汁 鶏肉の梅香焼き しらたきのチャプチェ風 カリフラワーサラダ いちごパバロア	米飯 すまし汁 鮭のムニエル 里芋のそぼろ煮 ほうれんそうのじゃこ和え 青りんごゼリー	ミートソーススパゲティ なすの炒め物 キャベツサラダ フルーツ(黄桃缶)	米飯 味噌汁 白身魚のマネズ 焼き じゃが芋の煮物 シーフードサラダ フルーツ(バナナ)	米飯 味噌汁 和風ハンバーグ キャベツのツナ炒め 冷奴 フルーチェ	米飯 味噌汁 さわらの磯焼き 高野豆腐の含め煮 豆サラダ フルーツ(パイン缶)
おやつ	クレープ	ハムクーヘン	クリームパン	キャラメルプリン	抹茶ワッフル	小倉あんパイ
	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)
昼食	玉子丼 味噌汁 青梗菜としらすの炒め物 南瓜サラダ ブドウゼリー	米飯 味噌汁 豚肉のオイスターソース炒め 金平ごぼう しその実和え フルーツ(白桃缶)	米飯 味噌汁 鶏肉のチリソース煮 こんにゃくの炒め煮 ほうれん草の香味和え 杏仁フルーツ	米飯 すまし汁 肉豆腐 レンコンの味噌炒め 切干大根と胡瓜のサラダ フルーチェ	米飯 味噌汁 あじの胡麻焼き キャベツの炒り煮 オクラの青しそ和え フルーツ(洋ナシ缶)	枝豆ご飯(★) 味噌汁 鶏肉の塩麹焼き 白菜の煮浸し シーフードサラダ フルーツ(キウイ)
おやつ	マドレーヌ	水ようかん	カステラ	今川焼き	コーヒーゼリー	やわらかおかし
	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)
昼食	米飯 すまし汁 赤魚の味噌煮 野菜の洋風煮 白和え フルーツ(オレンジ)	米飯 味噌汁 鶏肉のレモン風味焼き 冬瓜のオイスターソース炒め キャベツとしらすのお浸し パナパバロア	夏野菜とシーフードのカレ オクラのなめたけ和え フルーツ(マンゴー) 野菜ジュース	塩ラーメン 野菜コロッケ グリーンサラダ フルーツヨーグル	米飯 すまし汁 ホイコーロー 田舎煮 ほうれん草の胡麻和え ぶどうゼリー	米飯 コンソメスープ 海鮮フライ2種盛り ポテトのチーズ焼き キャベツの和え物 フルーツ(バナナ)
おやつ	人形焼	チーズ蒸しパン	プリン	どらやき	ロールケーキ(りんご)	フルーチェ
	29(月)	30(火)				
昼食	米飯 すまし汁 鶏肉の照り焼き ビーフンのピリ辛炒め ごぼうサラダ フルーツ(白桃缶)	米飯 味噌汁 ゆで豚のおろしあんかけ ほうれんそうとじゃこのソテー もずく酢 あんみつ				
おやつ	マーラカオ	フチドック				

発注・仕入等の都合により、献立が変更になる場合があります。