

敬老会

敬老の日のお祝い御膳は、鯛飯や天ぷらなど豪華なメニューで美味しいと好評でした。おやつには栄養士が、ホットプレートでどら焼きを焼いたのでいい匂いが漂って、利用者様の食欲が掻き立てられたご様子でした。どら焼きの皮が出来上がると、さらにワクワクされていらっしゃいました。ご希望のトッピングを選んでもいただき、オリジナルのどら焼きを「美味しいね。」と召し上がっていらっしゃいました。カラオケ大会はとても盛り上がり、口々に楽しかったと言っていた敬老会になりました。お祝いの写真や巾着袋のプレゼントも喜ばれていました。



レクリエーション

新聞紙を手でちぎって長さを競ったり、足や手で新聞紙をまとめる速さを競ったり、向かい合ってもぐらたたきゲームをしたりと毎日違うレクリエーションをして楽しんでいます。



11月の献立を紹介します

屋 食	 <p>第2週と第4週（5日、7日、18日、20日を除く）の昼食は 部分のメニューのどちらかをお選びください。</p>				11/1(金)	11/2(土)
					ひじき御飯 すまし汁（ほうれん草） プリの竜田揚げ おろしソース 秋野菜炒め 酢味噌和え 黒ゴマプリン	えびピラフ コンソメスープ（ミックスペジ） クリームコロック マンゴプリン
おやつ					黒ゴマプリン	黒糖ケーキ
屋 食	11/4(月)	11/5(火)	11/6(水)	11/7(木)	11/8(金)	11/9(土)
	米飯 味噌汁（茄子） 鶏肉と冬瓜の煮物 中華風炒り卵 白和え フルーツ(洋梨缶)	カレーライス ブロccoliのサラダ フルーツ（みかん缶） 野菜ジュース 	米飯 すまし汁（はんぺん） 豚肉生姜焼き サバのみりん漬け焼き さつま芋のレモン煮 フルーツ(黄桃缶)	鰯飯 石花汁 白身魚のはちみつ照り焼き かぶの水晶煮 津軽和え フルーツ（柿） 	菜飯 味噌汁（豆腐） 和風ハンバーグ アジの梅おかか焼き 南瓜の煮物 プリン	米飯 すまし汁（麩） さわらの胡麻味噌焼き 親子煮 冬瓜の煮物 マセドアンサラダ
おやつ	レモネードゼリー	ドームケーキ	カルピスゼリー	シュークリーム	メープルプチケーキ	いちごムース
屋 食	11/11(月)	11/12(火)	11/13(水)	11/14(木)	11/15(金)	11/16(土)
	米飯 パンプキンスープ フライ盛り合わせ 小松菜の炒め煮 カラフルサラダ	米飯 すまし汁（あおさ） さばの塩焼き オクラのなめたけ和え フルーツ(バナナ) 	中華丼 中華風コーンスープ ザーサイの和え あんみつ	米飯 かき玉汁 揚げ魚の甘酢あんかけ もやしの和え物 フルーツ（黄桃缶）	米飯 味噌汁（南瓜） 豚肉のすき焼き風煮 茄子の煮浸し さつま芋サラダ 	わかめご飯 すまし汁（ほうれん草） サワラの香味焼き きのこの胡麻和え フルーツ（パイン缶）
おやつ	コーヒーゼリー	チョコバウム 	黒糖まんじゅう	人形焼き	抹茶ババロア	コーヒーロール
屋 食	11/18(月)	11/19(火)	11/20(水)	11/21(木)	11/22(金)	11/23(土)
	ハヤシライス カリフラワーの炒め物 南瓜サラダ メロンゼリー 	米飯 味噌汁（アサリ） カツ煮 豆腐ハンバーグ野菜あんかけ 茄子のんにく炒め フルーツ（洋ナシ缶）	タンメン 春巻き 白和え プリン 	米飯 味噌汁（オクラ） さわらのネギ塩焼き 回鍋肉 厚揚げの麻婆炒め みかんヨーグルト	米飯 すまし汁（卵） 鶏肉の唐揚げ プリのきのこあんかけ スパゲティサラダ フルーツ（パイン缶）	米飯 すまし汁（水菜） サバの柚子照り焼き 豚肉と野菜の旨煮 里芋といかの煮物 白菜の浅漬け
おやつ	バウムロール	焼き芋	吹雪饅頭	ショコラブッセ	バナナケーキ	アセロラゼリー
屋 食	11/25(月)	11/26(火)	11/27(水)	11/28(木)	11/29(金)	11/30(土)
	米飯 味噌汁（油揚げ） タラの竜田揚げ和風あんかけ 春菊の胡麻和え マロンババロア	きのこご飯 味噌汁（卵） 鶏肉の香味焼き 高野豆腐の含め煮 チーズサラダ	米飯 すまし汁（春菊） 麻婆茄子 春雨と胡瓜の酢の物 フルーツ（黄桃缶）	カレーうどん 温奴 野菜あんかけ ちくわとチーズのサラダ フルーチェ 	米飯 味噌汁（わかめ） サバのごま照焼き 筑前煮 マスカットゼリー	米飯 すまし汁（豆腐） 白身魚の野菜あんかけ じゃが芋とエビの香ばし炒め フルーツ（バナナ）
おやつ	やわらかおかき	いちごプリン	人形焼き	ロールケーキ	クレープ	レモネードゼリー

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。