

令和3年

9月 アクイールポスト

Acueil Post
デイサービスセンターアクイール
我孫子市岡発戸1498
☎04-7165-6511

9月の壁面は
サンマと猫です
サンマはアルミホイールで作りました。
美味しそうにやけていますね！！



職員紹介



日付	1	2	3	4		
星	御飯 さけのクリームソースかけ 揚げとふきの煮物 赤だし(なす) フルーツ(黄桃缶・白桃缶) E: 496kcal 蛋白: 25.4g 脂質: 13.1g 食塩: 2.02g	御飯 さわらの煮付け 大根と豚肉の炒め物 キャベツとパプリカのマヨサラダ 味噌汁(しろな・白ねぎ) E: 566kcal 蛋白: 21.9g 脂質: 22.4g 食塩: 2.11g	御飯 とんかつ(おろしあん) 白菜とちくわの塩煮 味噌汁(玉ねぎ・人参) さくら漬け E: 558kcal 蛋白: 16.4g 脂質: 19.2g 食塩: 2.62g	大豆と鶏肉のキーマカレー 大根とハムのピーナツドレサラダ フルーツ(バナナ・パナナ) E: 519kcal 蛋白: 17.3g 脂質: 14.4g 食塩: 2.00g		
おや	クリームコンフェ E: 80kcal 蛋白: 1.8g 脂質: 2.5g 食塩: 0.07g	手作りきなこソフトマフィン E: 106kcal 蛋白: 2.8g 脂質: 4.9g 食塩: 0.11g	手作りミルクまんじゅう(白あん) E: 136kcal 蛋白: 3.2g 脂質: 2.2g 食塩: 0.04g	マロンクリームワッフル E: 74kcal 蛋白: 1.6g 脂質: 3.4g 食塩: 0.08g		
日付	6	7	8	9	10	11
星	ゆかり御飯 かれいの揚げ物(きのこソース) キャベツと豚肉の炒め物 胡瓜のごま酢和え 味噌汁(玉ねぎ・もやし) E: 535kcal 蛋白: 21.4g 脂質: 20.6g 食塩: 2.37g	御飯 肉じゃが(牛肉) やっこと(だし醤油) 味噌汁(白ねぎ・わかめ) フルーツ(洋なし缶・黄桃缶) E: 602kcal 蛋白: 22.6g 脂質: 16.7g 食塩: 2.43g	親子丼 煮味噌(愛知県郷土料理) キャベツとちくわの塩レモンドレサラダ すまし汁(おろし・巻鮓) E: 502kcal 蛋白: 22.9g 脂質: 7.4g 食塩: 3.06g	ちらし寿司 なすの揚げ浸し いんげんと平天のごまドレサラダ 味噌汁(大根・油揚げ) E: 504kcal 蛋白: 16.5g 脂質: 15.7g 食塩: 2.77g	御飯 鶏肉の梅風味焼き 高野豆腐のサイコロ煮 味噌汁(玉ねぎ・しじ) みかん缶 E: 509kcal 蛋白: 21.5g 脂質: 13.1g 食塩: 2.33g	御飯 白身魚の香草パン粉焼き(オリーブオイル) 切干大根と鶏肉の煮物 味噌汁(なす・しじり)風味 ヨーグルト E: 565kcal 蛋白: 25.1g 脂質: 19.8g 食塩: 1.82g
おや	ファンシーケーキ E: 138kcal 蛋白: 2.2g 脂質: 6.4g 食塩: 0.12g	フルーツムース(みかん) E: 58kcal 蛋白: 0.9g 脂質: 2.4g 食塩: 0.04g	手作りレイト(りんごジャム) E: 86kcal 蛋白: 1.9g 脂質: 2.9g 食塩: 0.12g	手作り栗あんまん(心ゆい入) E: 137kcal 蛋白: 1.6g 脂質: 2.2g 食塩: 0.04g	手作りコーヒゼリー(ホイップクリーム添え) E: 50kcal 蛋白: 0.2g 脂質: 1.4g 食塩: 0.02g	手作りぜんざい(もち鮓) E: 163kcal 蛋白: 5.2g 脂質: 0.5g 食塩: 0.00g
日付	13	14	15	16	17	18
星	お好み焼き(豚肉) れんこんとちくわの炒め生野 味噌汁(もやし・ニラ)白味噌仕立て ぶどうゼリー E: 501kcal 蛋白: 14.3g 脂質: 26.4g 食塩: 3.97g	御飯 さばの味噌煮 ケープイリチー(沖縄県郷土料理) 胡瓜の甘酢和え すまし汁(白菜・白ねぎ) E: 608kcal 蛋白: 22.4g 脂質: 27.6g 食塩: 1.88g	御飯 さけの塩焼き 白菜と平天の炒め煮 ブロッコリーの梅和え 味噌汁(油揚げ・えのき) E: 451kcal 蛋白: 24.0g 脂質: 8.4g 食塩: 3.29g	えび炒飯 鶏の唐揚げ 大根とアスパラのりんごドレサラダ 中華スープ(ザーサイ・かまぼこ・ニラ) E: 518kcal 蛋白: 18.6g 脂質: 19.8g 食塩: 3.61g	御飯 さわらの焼門煮 もやしと鶏肉の炒め物 ブロッコリーとコーンのピーナツドレサラダ 味噌汁(チンゲン菜・油揚げ) E: 506kcal 蛋白: 26.7g 脂質: 12.8g 食塩: 2.77g	えび味噌ラーメン 大根と豚肉の炒め物 マンゴー缶 E: 487kcal 蛋白: 22.5g 脂質: 12.6g 食塩: 6.04g
おや	手作りチョコプリン(ホイップクリーム添え) E: 97kcal 蛋白: 2.5g 脂質: 3.3g 食塩: 0.11g	手作りスイートポテト E: 73kcal 蛋白: 1.1g 脂質: 1.6g 食塩: 0.06g	みるく(まんじゅう) E: 89kcal 蛋白: 0.6g 脂質: 0.1g 食塩: 0.18g	手作り紅茶パウンドケーキ E: 170kcal 蛋白: 2.1g 脂質: 11.3g 食塩: 0.12g	雑炊山 E: 111kcal 蛋白: 2.2g 脂質: 0.3g 食塩: 0.06g	レモンかすてら E: 91kcal 蛋白: 1.2g 脂質: 0.9g 食塩: 0.08g
日付	20	21	22	23	24	25
星	松茸御飯 刺身盛り 大根と鶏肉の利休煮 ブロッコリーのおからサラダ すまし汁(かまぼこ・わかめ) E: 456kcal 蛋白: 24.5g 脂質: 10.7g 食塩: 3.16g	御飯 さんまの生姜煮 なすの田楽(白味噌田楽) 大根と人参の柚子生野 すまし汁(もち鮓・ほうれん草) E: 482kcal 蛋白: 15.9g 脂質: 17.1g 食塩: 1.61g	チキンカレー キャベツとツナのりんごドレ和え 黄桃缶のピーチジュレ E: 478kcal 蛋白: 16.5g 脂質: 10.4g 食塩: 1.82g	さげフレーク丼 揚げと昆布の煮物 かぼちゃのサラダ 味噌汁(チンゲン菜・しめじ)白味噌仕立て E: 512kcal 蛋白: 21.5g 脂質: 13.9g 食塩: 2.74g	御飯 牛肉コロッケ(濃厚ソース) 枝豆とベーコンの塩バターステーキ 味噌汁(わかめ・白ねぎ)風味 洋梨缶 E: 560kcal 蛋白: 13.6g 脂質: 20.0g 食塩: 2.09g	御飯 さばの南蛮焼き 切干大根の煮物 豆腐の味噌ダレかけ かきたま汁 E: 609kcal 蛋白: 24.4g 脂質: 24.4g 食塩: 2.42g
おや	手作り紅白まんじゅう E: 182kcal 蛋白: 2.7g 脂質: 0.5g 食塩: 0.09g	手作りプリン(塩ミルクソース) E: 111kcal 蛋白: 4.7g 脂質: 5.3g 食塩: 0.15g	手作りチョコマドレーヌ E: 149kcal 蛋白: 1.9g 脂質: 7.7g 食塩: 0.21g	おはぎ E: 121kcal 蛋白: 2.4g 脂質: 0.3g 食塩: 0.10g	手作りパウンドケーキ E: 171kcal 蛋白: 2.1g 脂質: 11.3g 食塩: 0.19g	手作りおしろい(ごあら) E: 162kcal 蛋白: 3.6g 脂質: 0.2g 食塩: 0.03g
日付	27	28	29	30		
星	稲荷寿司 あんかけにゅうめん チンゲン菜とツナの炒め物 フルーツ(黄桃缶・白桃缶) E: 526kcal 蛋白: 17.2g 脂質: 9.6g 食塩: 4.33g	御飯 赤魚の照り煮 豚肉の塩だれ炒め 胡瓜の酢の物 味噌汁(かぼちゃ) E: 491kcal 蛋白: 24.9g 脂質: 12.2g 食塩: 1.89g	そぼろと卵の二色丼 キャベツとあさりの炒め物 マカロニサラダ 味噌汁(ごぼう・油揚げ) E: 596kcal 蛋白: 21.8g 脂質: 23.4g 食塩: 2.82g	御飯 チキン南蛮(レモンタルソース) ほうれん草とツナのステーキ 冷やし冬瓜 味噌汁(白菜・玉ねぎ) E: 649kcal 蛋白: 21.6g 脂質: 29.1g 食塩: 2.38g		
おや	手作りきなこプリン(ホイップクリーム添え) E: 94kcal 蛋白: 3.3g 脂質: 4.4g 食塩: 0.08g	パウムクーヘン E: 108kcal 蛋白: 1.5g 脂質: 4.6g 食塩: 0.15g	手作りあんシュー(こしあん) E: 103kcal 蛋白: 1.3g 脂質: 4.1g 食塩: 0.09g	手作りキャラメルパウンドケーキ(白) E: 148kcal 蛋白: 1.7g 脂質: 9.0g 食塩: 0.16g		




煮味噌は愛知県の郷土料理です。愛知県では煮味噌を使った料理がたくさんありますが、煮味噌は各家庭で具材が異なり、エッセンスが豊富な家庭料理です。ナリノマの煮味噌は、大根・人参といった根菜を煮味噌でじっくりと煮込みました。コクがあり、濃厚な味わいが特徴です。

9月14日(火) 昼食
【コープイリチー】
【沖縄県郷土料理】



ケープ(昆布)イリチー(炒め物)という名前の由来がある沖縄料理です。細切りにした昆布をおかつと豚肉の汁で炒め煮にしたものです。もとはお祝い事などのハレの日に欠かせない縁起の良い料理で、冷めても美味しく召し上がり頂けるのが特徴です。

9月18日(土) 昼食
【えび味噌ラーメン】




皆様にご好評いただいているラーメンシリーズですが、今回新商品が登場します。豚と鶏のだしを効かせた味噌ラーメンスープにえび粉末を加え、ほんのりとえびの香る味噌ラーメンです。ちょっとリッチな味わいでお楽しみいただけます。ぜひご賞味下さい。

9月20日(月) 昼食
【松茸御飯】 敬老の日



敬老の日が祝日になったのは約50年前ですが、1947年の9月15日に行われた敬老会が「としよりの日」と言われそこから現在の祝日に至ったそうです。そんな敬老の日には風味豊かな松茸御飯をお出しします。いつもの炊き込み御飯との違いを味わって下さい。

9月21日(火) おやつ
【手作りプリン(塩ミルクソース)】 十五夜



プリンを月に、塩ミルクソースを月にかかる雲に見立てた、中秋の名月をイメージしたおやつです。塩ミルクソースのさわやかな塩味がプリンの味を引き立てます。十五夜にぴったりのおやつです。見た目も味も楽しみながらお召し上がり下さい。



アクイールファーム

アクイールファームでトマト、トウモロコシができました。
トウモロコシは蒸してみんなで食べました。採れたてなので甘くて美味しかったです。次回はサツマイモの収穫ですね



8月13日金曜日アクイールのホールにてきた盆棚に手を合わせました。キュウリとナスを馬や牛に見立てた精霊馬やホオスキなど飾られていました。



残暑お見舞い

申し上げます。

厳しい暑さが続いておりますが、いかがお過ごしでしょうか
新型コロナウイルスの終息を願うとともに、皆様のご健康を心よりお祈り申し上げます。
令和3年 晩夏



8月2日～7日までかき氷レクをしました。イチゴ、メロン、ブルーハワイ、レモン好きなシロップをかけて食べました。冷たいかき氷を食べて元気いっぱい！暑い夏を乗り越えましょう！！

敬老会のお知らせ

九月二十一日(火)敬老会を開催します。
卒寿・米寿・傘寿・喜寿のお祝い・また職員出し物を行います。
ご利用日でない方も参加できますので、加希望の方は職員までお申し付け下さい。



感染対策

新型コロナウイルス感染症の流行が拡大しています。手洗い、うがいなど予防をしっかりと行いましょう。テイサーサービスでは、定時換気、椅子やテーブルの消毒、車内消毒、レクの分散、マスク着用などの対策を行っています。朝の体温測定、飲食時以外マスク着用、上履きの履き替えを引き続きご協力をお願い致します。(持ち物の名前の記入もお願いします。)



あかとんぼ

作詞 三木露風
作曲 山田耕符

夕焼け小焼けの 赤とんぼ
負われて 見たのは いつの日か
山の袖の 桑の実を
小かごに摘んだは まほろしか
十五でねえやは 嫁に行き
お里の 使りも 絶え果てた
夕焼け小焼けの 赤とんぼ
とまどいてるよ 羊の先

9月予定

三日(金)
九日(木)
人参ケーキ作り
二十一日(火)
敬老会



- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|---------|----------|---------|---------|---------|
| 猪股 敏之 様 | 山本 光男 様 | 飯泉 和子 様 | 花田 咲子 様 | 岡 親子 様 | 遠田 さく 様 | 高橋 澄子 様 | 福岡 桂芝 様 | 増子 伊都子 様 | 森田 きよ 様 | 坂井 ぶん 様 | 平川 照子 様 | 平川 利男 様 | 日暮 道子 様 | 野上 和子 様 | 小林 かよ 様 | 小玉 兼良 様 | 角田 ヨミ子 様 | 大場 和子 様 | 海老原 トシ 様 | 猪股 敏之 様 | 飯泉 和子 様 | 秋本 ヨシ 様 |
|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|----------|---------|----------|---------|---------|---------|

皆勤賞

お誕生日
おめでとう
おめでとうございます