

令和3年
10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
さるかに合戦です。
猿、かに、蜂、白、家はちぎり絵で作りました。
手作りの柿を持ち記念写真！！



月刊テイ 10月号に
1月の壁面が記載され
ました！！



日付	4	5	6	7	8	9	
昼食	10月4日(月)昼食 【のっぺ】新潟県郷土料理 のっぺは、新潟の代表的な家庭料理です。のっぺの汁は、汁物というより煮物です。お正月やお祝いには欠かせない料理です。里芋を主材料としているのでとろみがあります。ナリコマののっぺは里芋と鶏肉や茸を薄い醤油ベースで煮込みました。	吹き寄せ寿司 白米と鶏肉の煮物 小松菜の白和え すまし汁(えのき・しいたけ)	焼きそば 大豆と鶏肉の煮物 ブロッコリーとパプリカのごまドレサラダ 味噌汁(さつまいも・白ねぎ)	御飯 さわらの照り焼き 絹揚げと豚肉の炒め煮 もやしとかまぼこの土佐酢和え 味噌汁(しろなしめじ)	御飯 肉団子の中華あんかけ キャベツと鶏肉の煮物 中華スープ(ザーサイ・ニラ) 杏仁豆腐(マンゴーソース)	御飯 あじの香味焼き ごぼうと油揚げの炒め煮 かぼちゃとみかんのサラダ 味噌汁(チンゲン菜・しいたけ)	
おやつ	ふんわり名人チーズ餅	手作りゼンざい(もち)	レモンかすてら	手作り酒まんじゅう	きなこゼリー	手作りココアフォンカッパケーキ	
日付	11	12	13	14	15	16	
昼食	萩御飯 ホッケの塩焼 大根と平天の煮物 味噌汁(里芋・玉ねぎ) 柿	ピピンパ えびシューマイ 胡瓜の昆布和え 味噌汁(白菜・人参)	御飯 オレンジチキン ひじきと豚肉の炒め煮 白菜となごこの和え物 味噌汁(油揚げ・大根菜)	あさりの柳川井 一口がもの煮物 キャベツとちくわのりんごドレサラダ 味噌汁(もずく・巻麩)	萩御飯 赤魚の焼き なすの田舎煮 味噌汁(玉ねぎ・油揚げ) 黄桃缶のピーチジュレ	かき揚げうどん もやしと鶏肉の炒め物 アスパラとコンのマヨサラダ	御飯 白身魚の香草パン粉焼き(オリーブ) カブ・ブロッコリーとコンのソテー 胡瓜のごま酢和え 味噌汁(油揚げ・しいたけ)
おやつ	手作りミルクまんじゅう(クリーム)	シルベース	手作りプリン(カaramelソース)	手作りマドレーヌ	手作り黒糖まんじゅう(白あん)		
日付	18	19	20	21	22	23	
昼食	栗御飯 赤魚の焼き なすの田舎煮 味噌汁(玉ねぎ・油揚げ) 黄桃缶のピーチジュレ	御飯 ホッケの塩焼 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 いんげんとうパプリカのサラダ 味噌汁(里芋・キャベツ)白味噌仕立て	御飯 カツ丼 しるなとコンのソテー 赤だし(大根・人参) はちみつわらじ	おにかけそば(長野県郷土料理) れんこんと豚肉の金平 うまい菜とツナのパンパンドレサラダ	ねぎとろ丼 キャベツと鶏肉の炒め物 味噌汁(ごぼう・玉ねぎ) フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	御飯 鶏肉のさっぱり煮 もやしとハムの炒め物 おくらとちくわ和え 味噌汁(白菜・油揚げ)	「萩」は、秋の七草の一つで、秋になるとせりに小さなピンク色の花を咲かせます。萩御飯は、萩の花をイメージした料理で、たけのこを炊き込んだり、炊き上がりにはおくらとちくわ和え、味噌汁(白菜・油揚げ)を使用しています。
おやつ	手作りスイートポテト	手作りアゼロゼリー	手作りみたらし(餅やわらか餅)	ぼたぼた焼き 輪湯	マロンパン	手作りカフェマドレーヌ	
日付	25	26	27	28	29	30	
昼食	秋の恵みカレー ブロッコリーとコンのおからサラダ 色寒天(白濁添え)	御飯 白身魚のソテー(きのこソース) 切干大根と鶏肉の煮物 ひじきと豆のマヨサラダ 豚汁(豚肉・白菜・玉ねぎ)	ちらし寿司 里芋と鶏肉の煮物 うまい菜と油揚げの和え物 茶碗蒸し(ごぼう・なると)	御飯 ブレインコロッケ(濃厚ソース) 大豆煮 胡瓜の甘酢和え 味噌汁(小松菜・白ねぎ)白味噌仕立て	御飯 白身魚のグリル(和風あん) 金平ごぼう 味噌汁(えのき・なご) 洋なし缶のはちみつジュレ	御飯 かれい山椒煮 もやしと鶏肉の炒め物 アスパラと油揚げの和え物 味噌汁(里芋・しめじ)	
おやつ	ペーパーシュー(チョコカスタード)	手作り栗あんまんじゅう(粒入り)	ファンシーケーキ	手作りオレンジフォンカッパケーキ	手作りおしろい(あられ)		
日付	10月18日(月)昼食 【栗御飯】十三夜	10月21日(木)昼食 【おにかけそば】長野県郷土料理	10月25日(月)昼食 【秋の恵みカレー】(さつまいも)				
昼食	十三夜は、日本に生まれた風習で、この季節の収穫を感謝する収穫祭でもあるそうです。自然がもたらす恵への感謝や、翌年の豊作も願うという意味が込められています。十三夜は、栗がちょうど食べ頃になることから「栗名月」とも呼ばれています。この時期にしか味わえない栗御飯をぜひご賞味ください。	おにかけそばとは長野県松本市の郷土料理で、「魚」をイメージされる方がいらっしゃいますが、実は「お煮かきそば」で煮た汁物をそばにかけたという意味だそうです。白菜やきのこ、根菜といったたっぷりの野菜とそばと一緒に食べる麺料理です。	小さなお子様からお年寄りまで大人気のカレーですが、今回は秋に旬を迎えるさつまいもを使ったカレーです。普段のカレーのじゃがいもをさつまいもに変えるだけでマイルドな味わいに変身。さつまいもの甘みとカレーの旨味を楽しんで下さい。				

吹き寄せとは、木の葉が風で「吹き寄せ」られた様な彩りを表す食べ物で、お寿司にも炒飯や五目飯でも用いられます。秋の紅葉した様子を表すので食材や色が秋をイメージさせるものが多いのでナリコマの吹き寄せ寿司の盛り付けから秋を感じていただけると幸いです。お楽しみに。

10月11日(月)昼食
【萩御飯】



「萩」は、秋の七草の一つで、秋になるとせりに小さなピンク色の花を咲かせます。萩御飯は、萩の花をイメージした料理で、たけのこを炊き込んだり、炊き上がりにはおくらとちくわ和え、味噌汁(白菜・油揚げ)を使用しています。



敬老会

九月二十一日(火)敬老会を行いました。施設長の挨拶から始まり、節目を迎えられた方の表彰をさせて頂きました。

その後職員出し物で傘回しと早食い競争を行いました。傘回しはなかなか回すことができず、悪戦苦闘。早食い競争では、コーラの一気に飲み、激辛キムチなどの早食い競争を行いました。ご利用者は大丈夫?と心配されていましたが最後は笑顔で楽しんで頂けました。

毎年手作りの記念品をプレゼントしていますが、今年はマスクケースとストラップを作りました。是非使って下さい。



人参ケーキ作り



好評のにんじんカップケーキ。材料(マフィンカップ8個)
 人参・・・中1本
 ホットケーキミックス・・・200g
 卵・・・2個
 砂糖・・・大さじ6
 サラダ油・・・100CC
 人参は皮を剥きすりおろします。ボウルに卵、砂糖、油を入れてよく混ぜ合わせます。さらにホットケーキミックスをいれよく混ぜ合わせます。マフィンカップに流し180度に温めたオーブンで30分焼いたら出来上がり!

分散シク



緊急事態宣言は9月30日で解除となりますが、これからだんだん寒くなり体調管理、インフルエンザ、コロナウィルスなど予防をしっかり行っていきたいですね!感染対策として向かい合っの食事、会話等を避けるため、会議室を使い分散してご利用者様にはお過ごし頂いています。テイルームのお席も同じテーブルにお二人までしか座れなくなりました。午後の体操は間隔をあけ皆様に参加して頂いております。会議室でお過ごし頂くご利用者様は順番で決めております。何卒ご理解ご協力お願い致します。

10月の歌

里の秋
 一、しずかな しずかな 里の秋
 お背戸に 木の実の 落ちる夜は
 ああ かあさんと
 ただ二人
 栗の実 煮てます
 いろいろばた
 二、あかるい あかるい 星の空
 鳴き鳴き 夜鴨の 渡る夜は
 ああ とうさんの
 あの笑顔
 栗の実 食べては
 おもいだす
 三、さよなら さよなら 椰子の島
 お船に 揺られて 帰られる
 ああ とうさんよ
 ご無事でと
 今夜も かあさんと
 いのります



皆勤賞

- 小菅 武 様
- 近藤 一歳 様
- 渋谷 千恵子 様
- 須山 マサエ 様
- 田口 琴子 様
- 増田 照子 様
- 森田 きよ 様
- 山本 功 様

お誕生会

- 熊倉 十二 様
- 近藤 一歳 様
- 榎 則子 様

10月予定

十四日(木) 芋掘り

芋掘りに参加される希望されるご利用者様は汚れてもよい服装、また着替えをご用意下さい。
 午前中に芋掘りを行い、午後に入浴の予定です。

