

令和4年

5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

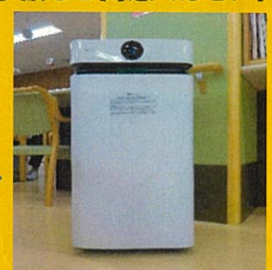


集まれ!! みんなの鯉のぼり
 皆さんの個性豊かな鯉のぼりがテイルームに大集合♪
 世界に一つだけの、素敵な作品に仕上がりました☆

コロナウイルス感染対策として換気を行っています。
 利用者の皆様・ご家族様には引き続きご理解、ご協力をお願いします。

☆ご利用の朝、ご自宅での検温をしていただき、体調不良の際はご利用をお控えください。
 ☆マスクの着用と、マスクが汚れた時のために2~3枚の予備をご用意ください。
 (連絡帳に挟んでいただけると助かります。)






テイルームにエアードックを設置しました!



相澤 理沙



理学療法士の経験を活かして、皆さまに楽しく過ごしていただけるよう一生懸命頑張ります!
 よろしくお祈りします。

日付	2	3	4	5	6	7
日付	5月2日(月)おやつ 【手作り抹茶わらび餅】八十八夜		5月5日(木)昼食 【子どもの日】		5月16日(月)昼食 【味ぶかし】(岩手県郷土料理)	
星	 八十八夜は雑節のひとつで、立春を起算日として88日目に当たります。ちょうどこの頃に新茶が収穫されます。一番茶は茶葉価が高いので八十八夜に摘まれたお茶を飲むと長生きできるなどの言い伝えがあるそうです。そんな願いを込めて抹茶を使ったわらび餅をお召し上がり下さい。	 子どもの日は男の子のお祝いのイメージですが、子どもの幸福をはかるとともに、母への感謝をする日だそうです。こどもの日のメニューにはかしわもちをお出しします。柏の木は新芽が出るまで古い葉が落ちないため、そこに子孫繁栄や家の存続の願いを込めて、端午の節句に食べられるようになったと言われています。	 昔から受け継がれている味ぶかしは岩手県の郷土料理です。旬の食材を使った炊き込みおこわで端午の節句やお祝いの席で食されています。季節や家庭ごとに具材が異なり、1年を通して様々な味わいを楽しめるメニューです。ナリコマオリジナルの味ぶかしはもち米を使用せず、炊き込みご飯風に仕上げました。			
おやつ	手作り抹茶わらび餅(抹茶きなこ添え)	手作りバウンドケーキ	手作りココアゼリー(レインボークリーム添え)	きな粉ソフト	みる(まんじゅう)	シヨコアラ
日付	9	10	11	12	13	14
日付	9	10	11	12	13	14
星	御飯 豚肉とやしの野菜炒め えびシューマイ 胡瓜とかまぼこの甘酢和え 味噌汁(もずく)	御飯 レモンチキン 大根と豚肉の炒め物 かぼちゃと枝豆のサラダ 味噌汁(えのき・なめこ白味噌仕立て)	御飯 ハンバーグ(おろしソース) 里芋と人参の煮物 カリフラワーとアスパラのパンドレサダ 味噌汁(油揚げ・しいたけ)	オムライス(野菜ソース) エビフライ(レモンタルソース) コンソメスープ(セロリ・コーン) 手作りレモンゼリー	お好み焼き(豚肉) しろなと鶏肉の炒め物 味噌汁(玉ねぎ・ごぼう) フルーツパン(缶・白桃缶)	御飯 銀ひらすの香味焼き 切干大根とちくわの煮物 いんげんのおからサラダ 味噌汁(かまぼこ)
おやつ	手作り抹茶わらび餅(抹茶きなこ添え)	手作りバウンドケーキ	手作りココアゼリー(レインボークリーム添え)	きな粉ソフト	みる(まんじゅう)	シヨコアラ
日付	16	17	18	19	20	21
日付	16	17	18	19	20	21
星	味ぶかし(岩手県郷土料理) 鶏肉のさっぱり煮 いんげんとコーンのピーナツドレサダ 味噌汁(大根・大根葉白味噌仕立て) フルーツパン(缶・黄桃缶)	御飯 きつねそば 里芋の鶏そぼろ煮 大根とツナの香味ドレサダ	御飯 大豆と鶏肉のキーマカレー しろなとちくわの塩麹し和え フルーツ白桃缶・みかん缶)	御飯 ホホキのグリル(コンソメソース) 枝豆とベーコンの塩バターステーキ れんこんとひじきの黒ごまドレサダ 味噌汁(もやし・しいたけ)	親子丼 ごぼうと油揚げの炒め煮 味噌汁(じゃがいも・しめじ) 洋なし缶のはちみつジュレ	御飯 豚肉と里芋の煮込み 豆腐の梅だしかけ 胡瓜の昆布和え 味噌汁(おくら・巻麩入り風味)
おやつ	手作りおしろ(いちごクリーム)	クレープ	手作りココアソフトフォンカップケーキ	手作り黒糖まんじゅう(白あん)	手作りカフェマドレーヌ	ミニ羊ロール
日付	23	24	25	26	27	28
日付	23	24	25	26	27	28
星	味ぶかし(岩手県郷土料理) 鶏肉のさっぱり煮 いんげんとコーンのピーナツドレサダ 味噌汁(大根・大根葉白味噌仕立て) フルーツパン(缶・黄桃缶)	御飯 とんかつ(おろしあん) ひじきと平天の炒り煮 味噌汁(里芋・しめじ) 洋梨缶)	御飯 かれいの魚田(菜味味噌) 切干大根と豚肉の煮物 かぼちゃのサラダ すまし汁(人参・わかめ)	御飯 鶏子り 白菜とちりめんの煮浸し 胡瓜の甘酢和え 味噌汁(とろろ昆布・花魁)	ちらし寿司 揚げと鶏肉の煮物 ブロッコリーとコーンのお浸し 味噌汁(キャベツ・大根葉白味噌仕立て)	御飯 白身魚のどかマイルドソース) 大根と鶏肉の塩煮 味噌汁(ほうれん草・もやし入り風味) フルーツ黄桃缶・白桃缶)
おやつ	手作りおしろ(いちごクリーム)	手作りオレンジソフトフォンカップケーキ	手作り黒糖まんじゅう(しあん)	バウムクーヘン	手作りよもぎまんじゅう	きなこゼリー
日付	30	31	5月20日(金)おやつ 【手作りよもぎまんじゅう】	5月24日(火)昼食 【深川飯】(東京都郷土料理)		
日付	30	31	5月20日(金)おやつ 【手作りよもぎまんじゅう】	5月24日(火)昼食 【深川飯】(東京都郷土料理)		
星	ねぎとろ井 大豆煮 味噌汁(白菜・平天入り風味) フルーツ(洋なし缶・黄桃缶)	御飯 鶏大根 やっこ(大葉味噌ダレ) ほうれん草とちくわの和風し和え とろろ汁	 よもぎまんじゅうは、まんじゅうの皮によもぎの葉を練りこんで巻くんだ和菓子です。スーパーでは年中販売されていますが、練りにまわれるよもぎの葉は、3月から5月にかけて収穫される春の若葉なのでこの時期にぴったりの和菓子です。よもぎの葉の香りを楽しみながら	 深川飯はねぎとあさり味噌で煮込んでご飯にかけたものです。東京の深川は、江戸時代には漁師の町として栄え、江戸前のお魚介類や海苔などを捕る漁師たちが大勢いました。特にあさがたくさん採れたので深川名物とされていました。		
おやつ	手作りよもぎまんじゅう	手作りアセロラゼリー	手作りよもぎまんじゅう	深川飯(東京都郷土料理)		



お花見

先月に続き4月1日(金)・2日(土)・4日(月)にあけぼの山公園へ行きました。桜はもちろんのこと、素敵なチューリップ畑や菜の花畑も見ることができました。



喫茶

4月20日(水)・27日(水)、喫茶でお好きな飲み物&おやつをいただきました。



手賀沼散歩

4月16日(土)、手賀沼へ散歩に行きました。風の冷たい日ではありましたが、可愛い野の花を楽しむことができました。

茶摘み
 一畝も畑へ入らぬ
 野にも花も散らさぬ
 茶摘み
 一畝も畑へ入らぬ
 野にも花も散らさぬ
 茶摘み
 一畝も畑へ入らぬ
 野にも花も散らさぬ
 茶摘み
 一畝も畑へ入らぬ
 野にも花も散らさぬ

5月予定

- ・二日(月) 鯉のぼり散歩
- ・九日(月) キッチンカー
- ・毎週水曜日 スーパーカスミ
- ・訪問販売

- 高山 眞千子 様
- 島 直躬 様
- 川田 定生 様
- 本間 正二 様
- 桧山 くみ子 様

お誕生会
 おめでとう
 いろいろ

皆勤賞

- 伊藤 順吉 様
- 笹川 喜衛 様
- 小熊 栄子 様
- 神田 昌治 様
- 小菅 武 様
- 児玉 秋男 様
- 近野 幸枝 様
- 長野 良子 様
- 花田 勇造 様
- 横山 ヨシ 様