

《敬老会》

9月10(水)に敬老会を行いました。敬老会では長寿のお祝いや職員による出し物を楽しんで頂きました。箱の中身はなんだろうなゲームや、職員によるマツケンサンバを披露しました。



《お願い：お菓子の持ち込みは禁止です！》

以前にも広報などでお知らせをしておりますが、お菓子などの食品などの持ち込みはご遠慮ください。
周囲の方に渡してしまう可能性があります。周囲の方々は食事制限のある方や、固い物が食べることが出来ない方が多くいらっしゃいます。

《 緊急でお休みや追加利用のご連絡は・・・ 》

ご連絡が行き違いや遅れて伝わる事がございます。緊急でお休みや追加利用希望の際はケアマネではなくアコモードデイサービスに電話でご連絡下さい。
電話：090-2670-3304 デイサービス直通（月～土 8:15～16:30）
04-7189-5201 アコモード事務所

* 悪天候時の送迎について



昨年もありましたが、台風や雪などの悪天候により送迎時間 や帰宅の時間に大きな変更がある場合がございます。事前にご連絡ができれば良いのですが、当日の連絡になる場合もございます。ご家族様にはご迷惑をお掛けいたしますが安全第一の為、ご協力お願いいたします。



《 理美容 》



10月の理容サービスの日は17日(金)です。ご希望の方は職員にお声掛け下さい。金曜日が利用日でない方も、お気軽にお声掛け下さい。
※ 理美容さんに人数を伝える為、1週間前までにお願い致します。



2 0 2 5

☆10月 のご案内☆

状況によりレクや行事の内容に変更があります。

	日	月	火	水	木	金	土	10月の花
				1	2	3	4	
				鬼退治	タコ釣り	的入れ大会	カラオケ	
5	6	7	8	9	10	11	12	
	習字	金魚すくいゲーム お買い物ツアー	タコ釣り	銭形平次ゲーム	バスケットボール	カラオケ		
12	13	14	15	16	17	18	19	
	お手玉ツムツム お買い物ツアー	UFOゲーム	カップにボトン	的抜き大会	ダービーゲーム *理美容	カラオケ		
19	20	21	22	23	24	25	26	
	運動会	スリッパ飛ばし	ボーリング大会	狙ってボン?	輪送り大会	カラオケ		
26	27	28	29	30	31			
	的当て大会	被ってジャンケン	射的	金魚掴みゲーム	鬼退治			

アコモード デイサービス 献立だより 2025年10月



曜日	月	火	水	木	金	土	
日付			1	2	3	4	
屋 15時	10月6日(月) 昼食 吹き寄せ寿司十五夜  「吹き寄せ」とは、落ち葉や木の葉が風で「吹き寄せ」られたさまざまな彩りを表す食べ物です。10月6日は十五夜で、秋の実りに感謝したことが日本の十五夜の由来という説があるそうです。えびや鱈や銀杏のトッピングで秋を感じながら見た目も楽しんでください。		ごはん 白身魚の煮付け 小松菜とベーコンの炒め物 もやしと平天のごまドレサラダ 味噌汁 シルベーヌ	ごはん さんまの生姜煮 松風焼き キャベツの塩麹ドレサラダ 味噌汁 手作り青りんごゼリー	ごはん 肉じゃが(豚肉) はたけ菜と鶏肉の炒め物 冷やし冬瓜 味噌汁 手作りぜんざい	ごはん 白身魚の唐揚げ ごぼうと絹揚げの煮物 さつまいもと豆のサラダ 味噌汁 手作り紅茶パウンドケーキ	10月9日(木) 昼食 萩ごはん 
	6	7	8	9	10	11	
屋 15時	吹き寄せ寿司 里芋と豚肉の煮物 もやしといんげんの和え物 味噌汁(キャベツ・ちくわ) 手作りプリン	ごはん 豚肉のピリ辛炒め キャベツと平天の煮浸し 玉子豆腐 味噌汁(油揚げ・大根葉) 手作りカフェマドレーヌ	肉そば もやしと鶏肉の炒め物 ブロッコリーのマヨサラダ 手作りみるくまんじゅう	萩ごはん さばの南部焼き ひじきとかんぴょうの煮物 味噌汁(白菜・もやし) フルーツ(柿) バウムクーヘン	ごはん 鶏の唐揚げ(ねぎ塩ダレ) 高野豆腐の煮物 小松菜と平天の麺和え 中華スープ パインゼリー	ごはん さけの香味焼き 里芋と油揚げの煮物 もずく酢 味噌かきたま汁 いしやきもと桃山	「萩」は秋の七草の1つで、秋になるといっせいに小さなピンクの花を咲かせます。春と冬の七草は食用、夏と秋の七草は観賞用として古くから伝えられています。萩ごはんは、小豆を萩の花に、枝豆を萩の葉に見立てた秋のごはんです。
日付	13	14	15	16	17	18	
屋 15時	ごはん 赤魚の西京焼き れんこんと平天の金平 とろろの梅かつお和え すまし汁 手作り黒糖まんじゅう	ごはん さつまいもごはん さわらの照り焼き すろっぽ[和歌山県郷土料理] 味噌汁 マンゴー缶 手作りパンナコッタ	ごはん 豚カツの卵とじ 高野豆腐のサイコロ煮 赤だし ちりめん山椒 ムースシュー	握り寿司 きつねうどん 大根と豚肉の利休煮 キャベツの香味ドレサラダ 手作りチョコマドレーヌ	ごはん 豚肉のバター醤油炒め かにシューマイ 白菜と大根葉のからし和え 味噌汁 ミニ羊甘ロール	ごはん えびマカロニグラタンフライ れんこんとちくわの炒め生酢 もやしのバンパンドレサラダ 味噌汁 手作り栗あんまんじゅう	10月14日(火) 昼食 さつまいもごはん 
日付	20	21	22	23	24	25	
屋 15時	秋の恵みカレー チンゲン菜の洋風お浸し ヨーグルトのはちみつソースかけ 紅茶ゼリー	ごはん 鶏の唐揚げ 白菜と豚肉の炒め煮 おくらのとろろ和え 味噌汁(大根・わかめ) 豆乳かすてら	あさりごはん ホッケの塩麹焼き れんこんと油揚げの煮物 ブロッコリーと平天の和え物 味噌汁 手作りおしろこ(あられ)	ごはん シロネタラの揚げ浸し しろなと鶏肉の炒め物 味噌汁(大根葉・人参) ミルク寒天のソースかけ 手作りコーヒゼリー	ねぎとろ井 たけのこと豚肉の煮物 ほうれん草のおからサラダ 味噌汁(玉ねぎ・もやし) 手作りみるくまんじゅう	ごはん 豚肉のオイスター炒め 切干大根とちりめんの煮物 手作り味付きごま豆腐 味噌汁 手作りきなこソフトマフィン	さつまいもは、秋の味覚として非常に人気があり、その甘さや栄養価の高さから愛されています。さつまいもごはんは、シンプルでありながらその甘さを存分に楽しむ事が出来る料理です。さつまいもの食感とごはんの相性はピッタリです。お楽しみに。
日付	27	28	29	30	31		
屋 15時	ごはん あじの香味焼き 絹揚げの煮物 いんげんの塩ポン和え 味噌汁 しっとりどら焼き	木の葉丼 しろなのじゃこ炒め 味噌汁 フルーツ 手作りカップケーキ	醤油ラーメン えびシューマイ キャベツのマヨサラダ 手作りミルクプリン	ごはん コロッケ(中濃ソース) 大豆とベーコンのコンソメ煮 ブロッコリーの洋風お浸し 味噌汁 苺ゼリー	ごはん 白身魚の山椒煮 やっこ(味噌ダレ) 大根と平天のドレサラダ すまし汁(玉ねぎ・しろな) かぼちゃムース	10月14日(火) 昼食 すろっぽ[和歌山県郷土料理] すろっぽとは、和歌山県の郷土料理で、大根や人参を千六本に刻んだ料理なので、「せんろっぽん」が「すろっぽ」となまったと言われているそうです。千切りにした人参や大根の煮物ですが、酢が入っているのが特徴です。箸休めにぴったりです。	

延長・短縮	ご都合に応じてご利用出来ます。前日までにご連絡ください。	* 《今月の一言》 * 3歳の息子は親の言葉をそっくりそのままコピー！！忘れん坊の私よりずっと記憶力が良くて驚かされます。お陰様で気が抜けない日々を過ごしております。 金子 いづみ * 《お知らせ & ご案内》 * 10月6日 習字教室(習字の先生が来て下さいます。) 10月7日～13日 しまむらお買い物ツアー 10月20日(月)に運動会を行なう予定です。スポーツの秋をみんなで楽しみましょう！ご利用日でない方のご参加もお待ちしておりますので職員にお声掛けください。 
急なお泊り	特養でのショートステイが可能です(ベッドの空きにより)。	
急なご利用の時	その日の朝ご連絡をいただいてもご利用出来ます。(8:30～17:30)但し昼食が広報のメニューと異なる事がございます。	
日曜定休日	令和6年1月より日曜日を定休日とさせて頂きました。日曜日以外は祝日、年末年始など関係なく営業しております。	
毎日リハビリ	おしゃべりを楽しみながら楽しくリハビリ♪	
趣味活動	毎月、色々なボランティア様が来苑されています。(感染症予防時期は中止となります)	
カラオケ	カラオケ教室の他、毎日皆さんに楽しんでいただいています。	
地域との交流会	積極的に、地域の交流会に参加させていただいています。	
急なお休みの時	当日の朝、8:00頃までにご連絡頂ければ、キャンセル料はございません。	

