

《クリスマス会》

12月23日にクリスマス会を行いました。今回のクリスマス会は「笠地蔵」の劇を行ないました。笠地蔵とクリスマスのあまり関係ない感じがアコモードデイらしくて良いのかなと思います。(笠地蔵の話の季節は冬なので一応季節感は合ってます。)劇の中では素敵なお地蔵様方に登場して頂きました。バタバタな劇になりましたが、皆様に喜んで頂けたので良かったです。いずれ他の話もやりたいですね。



6人のお地蔵様方です。出演ありがとうございました。



《鈴木職員が入職しました》



(本人より一言)
初めまして。11月より看護師として入職しました鈴木と申します。デイサービスでの仕事は初めてですが、1日でも早く慣れることが出来る様に努力していきたいと思っております。どうぞ宜しくお願いします。

11月21日より勤務開始しています。看護師さんがデイサービスに入りました。頼もしい新人さんが入り職員も喜んでいます。

《来月の行事》

来月は3日と4日に書き初め。16日には11月に予定して延期になった豚汁作りを行います。どうぞ宜しくお願い致します。

《2022年もありがとうございました》

1年本当にあっという間ですね。2022年の元旦にアクイールデイで「今年も宜しくお願いします。」と挨拶した時には、まさかアコモードデイに来ることになるとは全く想像してませんでした。そんな私が来たのは4月です。アコモードデイに来てまだ1年経っていないのです。ですが個人的には、とくに1年以上いる感覚です。2022年も世の中は色々あったと思います。サッカーのワールドカップでは日本が決勝トーナメントに進出して盛り上がりましたね。年末に明るい話題で盛り上がるのは良い事ですね。世界としても、日本としても、皆様1人1人としても、アコモードデイサービスとしても、1年色々あったと思います。コロナもまた増えてきてしまいました。日々の積み重ねが明日や1年後に繋がると思います。よりよいアコモードデイを目指して日々精進して頑張らせて頂きます。2023年もお願いします。



《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。周囲の方々に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 : 04-7189-5201 デイサービス宛て 》

* 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。事前にご連絡が出来れば良いのですが、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。



2023

☆ 1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	今月の歌
1	2	3	4	5	6	7	
おせち料理	福笑い	書き初め	書き初め	輪投げ大会	玉入れゲーム	カラオケ	
8	9	10	11	12	13	14	
マッサージ お楽しみ風呂	金魚すくいゲーム	魚釣り大会	カラオケ	的入れゲーム	ハエ叩きゲーム	カラオケ	
15	16	17	18	19	20	21	
マッサージ お楽しみ風呂	豚汁作り	射的ゲーム	カラオケ	金魚掴みゲーム	ゴルフコンペ	カラオケ	
22	23	24	25	26	27	28	
マッサージ お楽しみ風呂	的当て大会	輪送りゲーム	カラオケ	狙ってポン	ボーリング大会	カラオケ	
29	30	31					
マッサージ お楽しみ風呂	サッカー大会	ダービーゲーム					



アコモード デイサービス 献立だより2023年1月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付							1
昼	1月11日(水)おやつ 『おしるこ』 鏡開き  1月11日は鏡開きです。お餅はもともと神様に供える食べ物です。お正月には歳神様に鏡餅をお供えして、松の内があげたら、1月11日に神様に感謝しながらお供え餅をおしるこやお雑煮にして食べます。皆様が健康で過ごせますように願いを込めて。		1月15日(日)屋食 『小正月』  小正月は年末の準備から元旦など続いてきた正月を締めくくる行事です。小正月には煮た小豆を食べる風習があり、赤い食べ物は邪気を祓うと考えられてきた中国の古い風習に由来しているそうです。アコモードでは小豆が入った赤飯や人気の高いお刺身で小正月をお祝いします。		1月17日(火)おやつ 『手作りマドレーヌ(バナナ)』  マドレーヌはフランス発祥のお菓子で、日本に伝わったのは江戸時代から明治時代の間だそうです。今回の新商品のマドレーヌはバナナの風味がふわっと広がるバナナ味です。優しいバナナの風味をぜひお楽しみください。		おせち料理
15時							寿まんじゅう
日付	2	3	4	5	6	7	8
昼	初春のちらし寿司 お煮しめ カリフラワーのサラダ 雑煮 すまし仕立て (大根・大根葉・もち麩)	うな井 大根と平天の煮物 味噌汁(里芋・油揚げ) 白菜の浅漬け風	御飯 豚肉のバター醤油炒め 卵ふくさ焼き ほうれん草の梅和え 味噌汁(おくら・花麩)	ビビンバ 白菜とかまぼこの炒め煮 さつまいものサラダ 中華スープ(ザーサイ・コーン)	御飯 赤魚の煮付け チンゲン菜と豚肉の炒め物 カリフラワーのスローサラダ 味噌汁(白ねぎ・油揚げ)	御飯 銀ひらすの香味焼き 絹揚げの鶏そぼろ煮 もやしとかまぼこの和え物 味噌汁(白菜・しいたけ)	御飯 鶏肉の梅風味焼き キャベツのじゃこ炒め やっこ(醤油) 豚汁(豚肉・里芋・玉ねぎ)
15時	手作り梅ようかん	手作りきなこソフトマフィン	手作り柿ミックスゼリー	手作り黒糖まんじゅう	手作りアセロラゼリー	イチゴゼリー	レモンかすてら
日付	9	10	11	12	13	14	15
昼	御飯 白身魚のピカタ(濃厚ソース) 一口がんもの煮物 大根のパンパンドレサラダ 味噌汁(キャベツ・白ねぎ)	御飯 さばの味噌煮 れんこんとちくわの炒め生酢 ポテトサラダ すまし汁(豆腐)	御飯 とんかつ(おろしあん) 鶏肉とひじきの炒め煮 赤だし(白菜・人参) マンゴー缶	御飯 さわらの鳴門煮 大根の炒め物 ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(キャベツ・しいたけ)	焼きそば じゃがいもと油揚げの煮物 カリフラワーのサラダ 味噌汁(もやし・白ねぎ)	御飯 肉団子の中華あんかけ もやしと焼き豚の炒め物 キャベツのピリ辛和え 味噌汁(しろな・油揚げ)	赤飯 刺身盛り 里芋と平天の煮物 ほうれん草となめこの和え物 味噌汁(あさり・わかめ)
15時	手作りパウンドケーキ	パウムクーヘン	手作りおしるこ(やわらか餅)	手作りスイートポテト	おにぎりせんべい 飴湯	シルベーナ	手作りミルクプリン
日付	16	17	18	19	20	21	22
昼	ハヤシライス キャベツとツナのマリネ 色寒天(洋なし缶添え)	御飯 さけの塩焼き 金時豆煮 白菜と大根葉の洋風お浸し 味噌汁(小松菜・油揚げ)	御飯 豚肉と野菜のごま醤油炒め かにシューマイ しろなとちりめんの梅和え けの汁[青森県郷土料理]	稲荷寿司 あんかけ卵とじうどん 里芋と豚肉の味噌煮 もやしといんげんの和え物	お好み焼き(豚肉) 大豆と小えびの煮物 うまい菜となめこのお浸し 味噌汁(キャベツ・白ねぎ)	御飯 クリームシチュー しろなと豚肉のソテー 白桃缶のピーチジュレ	御飯 さばの若狭焼き 白菜と鶏肉の塩煮 味噌汁(豆腐) きざみ高菜
15時	手作り栗あんまんじゅう	手作りマドレーヌ(バナナ)	手作りミルクまんじゅう	手作りみたらし餅	キャラメルゼリー	手作りきなこシフォンケーキ	手作り水ようかん
日付	23	24	25	26	27	28	29
昼	御飯 プレーンコロッケ(濃厚ソース) ひじきと絹揚げの煮物 味噌汁(チンゲン菜・もやし) ヨーグルト	ちらし寿司 切干大根と豚肉の煮物 チンゲン菜のおから和え 味噌汁(キャベツ・あさり)	御飯 牛肉のオイスター炒め 一口がんもの煮物 さつまいものサラダ 味噌汁(巻麩)	他人井(豚肉) 小松菜と油揚げの煮浸し キャベツとパプリカのサラダ 味噌汁(ごぼう・しめじ)	チキンカレー もやしとツナの和風ドレ和え マンゴー缶	御飯 さわらのごま味噌焼き おでんぶ[徳島県郷土料理] 玉子豆腐 すまし汁(チンゲン菜・しめじ)	御飯 鶏肉のトマト煮込み カリフラワーとツナのソテー キャベツのサラダ 味噌汁(玉ねぎ・大根葉)
15時	手作りマドレーヌ	手作りぜんざい(もち麩)	手作りあんシュー	手作りシフォンケーキ	手作りほうじ茶プリン	手作り酒まんじゅう	手作り紅茶パウンドケーキ
日付	30	31					
昼	御飯 ホキの香草パン粉焼き 枝豆の塩バターソテー 大根とコーンのサラダ 味噌汁(キャベツ・わかめ)	御飯 チーズメンチカツ(中濃ソース) じゃがいもと昆布の煮物 胡瓜の浅漬け風		1月18日(水)屋食 『けの汁』[青森県郷土料理]  けの汁は青森県津軽地方の代表的郷土料理です。名前の由来は、津軽の方言で“粥”を“け”と呼ぶことから粥の汁とされるなど諸説あるそうです。米が貴重な時代に刻んだ具材を米に見立てて食べたそうで、汁の具材は野菜などを刻んだ汁物になっています。	1月28日(土)屋食 『おでんぶ』[徳島県郷土料理]  徳島県の郷土料理のおでんぶは、豆と野菜などが入ったお煮しめです。お正月などのおめでたい時に作られるもので、日持ちがするように梅干を入れて煮込むのが特徴です。徳島県ではおせちとして食べられることも多く、年中まめに暮らせるようにと願いが込められています。		
15時	手作りミルクまんじゅう	ファンシーケーキ					

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。	≪今年のアコモード日の振り返り≫ ・1月→書き初め ・2月→豆まき ・3月→テラスでお花見 ・4月→4月1日より旭田相談員2階へ移動。上田がアクイールからアコモードへ。 ・5月→テラスにお花を植えました。(あまり上手く育てられませんでした。マリーゴールドは遅く今でも咲いています。) ・6月→塔本職員が退職し、小澤職員が入職。クレープ作り実施。(クレープというよりどら焼きになりましたが、美味しかったです。) ・7月→書道 七夕の願い事 ・8月→夏祭り(かき氷やたこ焼きに金魚すくい、盆踊り等を行い、盛り上がりました。) ・9月→敬老会(掛川職員が空を飛びました。) ・10月→運動会(色々な種目を行い、皆様一生懸命頑張りました。職員もキャタビラー競争を頑張りました。) ・11月→ラン伴 文化祭 ・12月→鈴木職員入職 クリスマス会
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)但し屋食が広報のメニューと異なる事がございます。	
年中無休	日曜日、年末年始やゴールデンウィーク等ご利用出来ます。	
毎日リハビリ	おしゃべりし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。	

