

《豆まき》

《今月の写真》

2／3(金)は毎年恒例ですが、節分の豆まきを行いました。今年も素敵な鬼たちが登場し、皆様に退治して頂きました。鬼は誰だか判りますか？怖いというよりは明るそうな鬼です。立春を迎え、もうすぐ春ですね。



《入浴について》
大変ご迷惑お掛けしております。3月中にはデイサービスの浴室が使えるようになる予定です。再開しましたら、以前の日数通りに入浴して頂きたいと思ひます。尚、脱衣所に関しましては改装してパワーアップします。申し訳ございませんが、もう少し現状のケアホームでの入浴にご理解ご協力お願いします。

《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。

2 0 2 3

☆ 3 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。

《今月の一言》
皆様は4季の中でどの季節が一番好きですか？自分は秋冬春夏の順に好きです。とにかく暑いのと日射しが苦手なので、これからどんどん暖かくなっていくのが憂鬱です。春は少しはウキウキしますが、夏は凄く苦手です。
上田 哲

	日	月	火	水	木	金	土	今月の歌
				1	2	3	4	花の色はうつりにけりな いたづらに わが身世にふる ながめせしに 小野小町 いた（意味）桜の花の色は長雨で衰えてしまふ る（私も同じ）ように衰えてしまふように物思ひにふけて
				ゴルフコンペ	玉入れゲーム	金魚すくいゲーム	的当て大会	
5	6	7	8	9	10	11	12	
マッサージ お楽しみ風呂	魚釣り大会	的入れゲーム	輪送り大会	ハエ叩きゲーム	豆ハサミゲーム	狙ってポン	13	
12	13	14	15	16	17	18	19	
マッサージ お楽しみ風呂	射的ゲーム	豚汁作り	ボーリング大会	ゴルフコンペ	的当て大会	スリッパ飛ばし	20	
19	20	21	22	23	24	25	26	
マッサージ お楽しみ風呂	輪送り大会	狙ってポン	サッカー大会	ボーリング大会	スリッパ飛ばし	ダービーゲーム	27	
26	27	28	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	カップにポン	的抜き大会	カップにポン			

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付			1	2	3	4	5
昼	3月20日(月)昼食 『しよい飯』[滋賀県郷土料理]		御飯 豚肉のバター醤油炒め 高野豆腐の煮物 もやしとコーンのサラダ 味噌汁(大根菜・玉ねぎ)	御飯 白身魚のソテー じゃがいもの鶏そぼろ煮 やっこ(醤油) 味噌汁(大根・わかめ)	ひし形寿司 れんこんと豚肉の炒り煮 茶碗蒸し(鶏肉・ぎんなん) フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	キーマカレー 大根と大根葉の和え物 ミルク寒天	御飯 さばの西京焼き 昆布大豆煮 キャベツの土佐酢和え すまし汁(玉ねぎ・小松菜)
		しよい飯とは、醤油を使って炊いているという意味で炊き込みご飯の事です。昔はお祭りなどにも出されていたことから「わっしよい」の「しよい」をかけて名付けられたそうです。元々はお祭りなどの行事食として食べられていました。	手作り抹茶シフォンケーキ	手作りミルクまんじゅう	ひなあられ	手作りパウンドケーキ	手作りアセロゼリー
15時	6	7	8	9	10	11	12
昼	御飯 赤魚の照り煮 キャベツと豚肉のソテー チンゲン菜の豆乳和え 味噌汁(大根菜・里芋)	薬膳御飯 肉じゃが(牛肉) 大根といかのとろみ炒め 玉子豆腐 味噌汁(花麴)	親子丼 山芋と平天の煮物 ほうれん草の洋風お浸し 味噌汁(豆腐・おくら)	野菜かき揚げそば 高野豆腐のそぼろ煮 キャベツのサラダ	御飯 牛肉の和風炒め 黒豆がんもの煮物 菜の花の香味ダレ和え 赤だし(大根菜・平天)	御飯 白身魚の揚げ浸し 絹揚げの煮物 味噌汁(大根・しめじ) 洋なし缶のはちみつジュレ	御飯 ハンバーグ(ドミソース) 里芋とちくわの煮物 アスパラとコーンのサラダ コンソメスープ
	15時 手作りおしるこ	手作り高蛋白いちごゼリー	ファンシーケーキ	おにぎりせんべい	手作り梅ゼリー	手作りシフォンケーキ	手作り黒糖まんじゅう
日付	13	14	15	16	17	18	19
昼	ちらし寿司 ひじきと豚肉の炒め煮 ほうれん草の和え物 味噌汁(絹揚げ・大根菜)	御飯 鶏の唐揚げ キャベツとちくわのサラダ 味噌汁(大根・白ねぎ) のり佃煮	御飯 銀ひらすの香味焼き 金平ごぼう 味噌かきたま汁 フルーツ(パイン缶・白桃缶)	鶏そぼろと卵の二色丼 じゃがいもと豚肉の煮物 手作り味付きごま豆腐 味噌汁(絹揚げ・小松菜)	お好み焼き(豚肉) 高野豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーの和え物 味噌汁(大根菜・あさり)	味噌ラーメン はたけ菜とツナの炒め物 杏仁豆腐(黄桃缶添え)	御飯 ホキのピカタ 切干大根と豚肉の煮物 もずく酢 味噌汁(ほうれん草)
	15時 手作りカフェマドレーヌ	手作りいちごミルクプリン	手作りあんシュ(栗あん)	ミニたい焼き(あんこ)	手作りパウンドケーキ	手作り酒まんじゅう	シルベース
日付	20	21	22	23	24	25	26
昼	しよい飯[滋賀県郷土料理] さわらの若狭焼き 白菜とちくわの煮物 味噌汁(うまい菜・白ねぎ) マンゴー缶	御飯 牛肉コロッケ(濃厚ソース) 枝豆とベーコンのソテー コンソメスープ 春キャベツの浅漬け風	チキンカレー 大根とハムのサラダ 色寒天(パイン缶添え)	ねぎとろ丼 白菜と平天の炒め煮 カリフラワーのサラダ 味噌汁(チンゲン菜・人参)	御飯 ハンバーグ(ステーキソース) 小松菜とツナの炒め物 味噌かきたま汁 白桃缶のピーチジュレ	薬膳御飯 さばの塩焼き 切干大根と鶏肉の煮物 やっこ(醤油) 味噌汁(白菜・もやし)	御飯 豚肉の塩ダレ炒め えびシューマイ 胡瓜とささみの酢の物 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)
	15時 手作り高蛋白パインゼリー	ぼたもち	手作りレモンゼリー	手作りスイートポテト	手作りぜんざい(もち麴)	手作りシフォンケーキ	水ようかん
日付	27	28	29	30	31	3月30日(木)昼食 『ひきないり』[福島県郷土料理]	
昼	稲荷寿司 あんかけにゅうめん 大根と鶏肉の炒め物 フルーツ(パイン缶・黄桃缶)	御飯 赤魚の煮付け ピーマンと豚肉の炒め物 味噌汁(豆腐) 昆布佃煮	豚肉の生姜丼 大豆煮 キャベツといんげんの和え物 味噌汁(人参・しいたけ)	薬膳御飯 干草蒸し ひきないり[福島県郷土料理] 豚汁(豚肉・白菜・白ねぎ) ちりめん山椒	御飯 牛肉の野菜炒め 三色稲荷の煮物 胡瓜のレモン酢和え 味噌汁(もやし・しいたけ)		
	15時 手作りコーヒゼリー	パウムクーヘン	手作りよもぎまんじゅう	手作りパウンドケーキ	手作りぶどうゼリー	ひきないりは福島県の郷土料理です。“ひきな”とは千切りにした大根を意味する福島市の方言で、それを炒めたのがひきないりです。元々は冬場の為に作られた料理と言われ、郷土料理として昔から食べられてきました。	

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。	デイサービスに守り神が降臨しました(^_^)  この可愛らしい守り神はアマビエ様です。アマビエ様は1846年、江戸時代に熊本県の海上に突如出現したとされる、厄病封じの妖怪です。海中から光を輝かせるなどの現象を起こし、豊作や疫病などに関する予言をしたそうです。アマビエ様の絵は疫病に効くみたいなので、コロナ退散ですね。絵は掛川職員が描きましたが、後はご利用者の皆様がとても上手に作って下さいました。
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。	
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	おしゃべりを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。	

