

《ピザ作り》

ホットプレートを使ってピザ作りを行ないました。ピザの生地には餃子の皮を使用しました。ピザソースをかけて、具材にはピーマン、コーン、玉ねぎ、ウインナー、チーズを用意しました。皆様にピーマンや玉ねぎを切ってもらったり、具材を乗せたり手伝って頂きました。とても美味しくできました。



《タートリンピック》

今年は3年ぶりにタートリンピックが開催されました。(我孫子市のシニアクラブの方々が一堂に会し、交流を深める運動会です。)アコモードデイも参加させて頂きました。



《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：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。



7月の理容サービスの日
は7/21(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。



2 0 2 3

☆ 7 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	7月の暮らしの行事
							1	7日→七夕 七夕は五節句の1つで、縁起の良い7月7日の夕べに行われる為、「七夕の節句」といいます。また笹を用いる事から「笹の節句」とも呼ばれてるそうです。
							ゴルフコンペ	
2	3	4	5	6	7	8		
マッサージ お楽しみ風呂	的当て大会	輪送り	狙ってボン	ボーリング大会	スリッパ飛ばし	サッカー大会		15日→お中元・中元 お中元の起源は、古代中国の三元「上元1/15 中元7/15 下元10/15」にあるそうです。中元は江戸時代に親類やお世話になった人に感謝を込めて贈り物をする風習になったそうです。
9	10	11	12	13	14	15		
マッサージ お楽しみ風呂	ダービーゲーム	的抜き大会	カップにポトン	UFOゲーム	お手玉ツツム	カラオケ		
16	17	18	19	20	21	22		17日→海の日 海の日とは7月の第3月曜日で今年は7/17です。「海の恩恵に感謝するとともに、海洋国日本の繁栄を願う」という趣旨で祝日に制定されました。
マッサージ お楽しみ風呂	バスケットボール	銭形平次ゲーム	的抜き大会	輪投げ大会	玉入れゲーム	カラオケ		
23/30	24/31	25	26	27	28	29		
マッサージ お楽しみ風呂	金魚すくいゲーム キャットタワー	魚釣り大会	的入れゲーム	ハエ叩きゲーム	射的	金魚掴みゲーム		30日→土用の丑の日 土用は季節ごとに年に4回ありますが、おなじみの土用の丑の日の土用は夏の土用をさすそうです。



曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付						1	2
昼	7月3日(月)昼食 『ひやじる』[山形県郷土料理] 		7月7日(金)昼食 『セタソーメン』セタ 			御飯 鶏肉のにんにく醤油焼き 卵の花 ブロッコリーとパプリカの和え物 味噌汁(人参・わかめ)	御飯 ハンバーグ(野菜ソース) ひじきと油揚げの煮物 かぼちゃのサラダ 味噌汁(なす)
	15時					手作り抹茶シフォンカップケーキ	手作り黒糖まんじゅう
日付	3	4	5	6	7	8	9
昼	御飯 鶏肉のさっぱり煮 もやしとニラの炒め物 ひやじる[山形県郷土料理] 味噌汁(白菜・あさり)	ビビンバ いかふくさ焼き アスパラと平天のおから和え 中華スープ(白ねぎ・ザーサイ)	御飯 いわしの山椒煮 大根と鶏肉の炒め物 ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(豆腐)	御飯 鶏肉の香味焼き 高野豆腐のサイコロ煮 もやしとツナの練りごま和え 味噌汁(キャベツ・大根葉)	稲荷寿司 セタソーメン ごぼうの味噌金平 黄桃缶のピーチジュレ	親子丼 かぼちゃの含め煮 味噌汁(白菜・ちくわ) さくら漬け	ハヤシライス 和え物 ゼリー
	15時	手作りマドレーヌ	フルーツムース	手作りきなこシフォンケーキ	みるくまんじゅう	手作りミルクプリン	手作り冷やししろこ
日付	10	11	12	13	14	15	16
昼	サラダ寿司 とう六豆煮 白菜となめこのお浸し 味噌汁(里芋・ごぼう)	御飯 とんかつ(おろしあん) れんこんと油揚げの煮物 胡瓜の梅和え 味噌汁(白菜・人参)	海鮮焼きそば 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 カリフラワーとアスパラのサラダ 味噌汁(小松菜・しいたけ)	ビーフカレー 小松菜の和風ドレ和え 色寒天(白桃缶添え)	御飯 さばの味噌煮 白菜といかのとろみ炒め かきたま汁 胡瓜の浅漬け風	御飯 白身魚のピカタ(濃厚ソース) 絹揚げと昆布の煮物 ポテトサラダ 味噌汁(白菜・大根葉)	御飯 肉団子の中華あんかけ もやしと豚肉の炒め物 味噌汁(絹揚げ・人参) みかん缶
	15時	プリン	手作りマドレーヌ(バナナ)	手作り黒糖まんじゅう	マイケーキ	いしやきいも 桃山	手作り紅茶パウンドケーキ
日付	17	18	19	20	21	22	23
昼	御飯 ホキのグリル(地中海風ソース) 大豆とちくわの煮物 味噌汁(キャベツ・しいたけ) ヨーグルト(はちみつソース)	たこ飯 ホッケの塩麴焼き 高野豆腐のそぼろ煮 もずく酢 味噌汁(白菜・白ねぎ)	御飯 豚肉の山椒煮 白菜と鶏肉のとろみ炒め 味噌汁(小松菜・人参) ミルク寒天(マンゴー缶添え)	お好み焼き(豚肉) 絹揚げとグリーンピースの煮物 もやしとちりめんのサラダ 味噌汁(大根・しめじ)	きつねそば じゃがいもの鶏そぼろ煮 カリフラワーとコーンのサラダ	御飯 さんまの生姜煮 卵の花 もやしとかまぼこの土佐酢和え 味噌汁(白菜・人参)	御飯 豚肉の塩ダレ炒め 揚げ豆腐 かぼちゃのサラダ 味噌汁(なす)
	15時	黒糖まんじゅう	手作りスイートポテト	手作りコーヒゼリー	手作り酒まんじゅう	シュークリーム	手作りココアシフォンケーキ
日付	24	25	26	27	28	29	30
昼	御飯 コロッケ(中濃ソース) 大根と豚肉の煮物 味噌汁(絹揚げ・しろな) ぶどう(デラウェア)	御飯 さわらの照り焼き 大豆煮 ブロッコリーとかまぼこの和え物 味噌汁(じゃがいも・キャベツ)	御飯 鶏の唐揚げ 切干大根の煮物 しろなの洋風お浸し 味噌汁(里芋・ごぼう)	ちらし寿司 れんこんと豚肉の金平 白菜と油揚げの和え物 味噌汁(大根・小松菜)	夏野菜カレー(鶏肉) もやしとしめじのサラダ 手作りすいかゼリー	御飯 白身魚のカツ(オーロラソース) なすの味噌炒め おくらのとろろ和え すまし汁(えのき・人参)	うな井 小松菜のごま和え ゼリー すまし汁
	15時	手作りミルクまんじゅう	手作りカフェマドレーヌ	ぼたぼた焼き 冷やし飴	ミネラルゼリー	手作りミルクまんじゅう	手作りぜんざい
日付	31						
昼	御飯 焼き肉風炒め 一口がんもの煮物 味噌かきたま汁 フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	7月17日(月)昼食 『ホキのグリル(地中海風ソース)』海の日 		7月28日(金)昼食 『夏野菜カレー』 		7月30日(日)昼食 『うな井』土用の丑 	
	15時	手作り梅ゼリー					土用の丑の日という夏をイメージしますが、実は夏・秋・冬・春それぞれに土用があります。日本では季節の変わり目に体調を崩しやすい時に「う」がつく食べ物を食べていました。特に夏バテしやすい夏土用の期間には、精のつくうなぎが食べられています。

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》 今月は職員と利用者さんに素敵な短歌と俳句を作って頂いたので、紹介させていただきます。 ・ あじさいの しずくさらさら ころね落ち 傘を片手に はしゃぐは孫 ・ お囃子を 遠くに聞きて 落ち着かず はしゃぐ笑顔 孫宝物 高橋 礼子 職員 ・ うつむきて 目指す先には 最高齢 熊本 敏子 様
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)。	《お知らせ&ご案内》 ・ 7月は7/17(月)にホーム喫茶を行ないます。皆様に喫茶店に行った気分を味わって頂ける様にメニューや雰囲気作りを練ってます。 ・ 暑くなってきました。熱中症にならない様に、こまめに水分補給をしてください。冷房を使う事も大事みたいです。
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。	

