

《サービスのお風呂が直りました》

《テラスの桜が咲きました》



皆様大変長らくお待たせいたしました。3／14よりお風呂が、リニューアルしました(^.^)ボイラーが新しくなり、脱衣所の床と壁も張り替えました。これからはリニューアルされたお風呂で心地良い一時を楽しんで頂ければと思います。今まで入浴をされてなかった方も希望があれば、お気軽にお申し付け下さい(^)

お風呂の回数を減らして頂いたり、ケアホームへの移動等でご迷惑をお掛けしました。ご理解ご協力ありがとうございました。

《床屋さん再開のお知らせ》
床屋さん(グッドライフさん)を呼びます。3名以上の希望がないと来て頂けないので、来てくれる日を毎月設けて、床屋さんの日を作ろうかと考えてます。詳細については床屋さんと3／28に相談して決めるので、近日報告させていただきます。

料金→男性 2000円 女性 1900円 カットのみです。

《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。

2023
☆ 4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	吉野川 岸の山吹 咲きにけり 峰の桜は 散りはてぬらむ 藤原 家隆 （意味）吉野川の岸に山吹が咲きました。山頂の桜は散り終わっている頃だぞ。 *散り終わっている山頂の桜は散り終わっている頃だぞ。 *山吹が咲くと山頂の桜は散り終わっている頃だぞ。
							金魚掴みゲーム	
	2	3	4	5	6	7	8	
マッサージ お楽しみ風呂		射的	ハエ叩きゲーム	的入れ	魚釣り大会	金魚すくいゲーム	玉入れゲーム	
	9	10	11	12	13	14	15	
マッサージ お楽しみ風呂		輪投げ大会	的抜き大会	銭形平次ゲーム	バスケットボール	お手玉ツムツム	UFOゲーム	
	16	17	18	19	20	21	22	
マッサージ お楽しみ風呂		カップにポン	的抜き大会	ダービーゲーム	サッカー大会	スリッパ飛ばし	ボーリング大会	
	23/30	24	25	26	27	28	29	
マッサージ お楽しみ風呂		狙ってポン	輪送り大会	的当て大会	ゴルフコンペ	金魚掴みゲーム	射的	

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付						1	2
昼	4月4日(火)昼食 『桜のちらし寿司』  ほのかに桜が香る春をイメージした桜のちらし寿司が今年も登場します！ほんのりピンク色の酢飯が可憐く、桜の風味が優しく感じられます。今回の桜ちらしには人気のえびや穴子をトッピングしました。		4月12日(水)昼食 『もぶり飯』『広島県郷土料理』  「もぶり」とは、広島県の方言で「混ぜる、混ぜ込む」という意味があり、もぶり飯は混ぜご飯を言います。農作業中の食事や、お祝い行事など年中を通して食べられているそうです。			御飯 豚肉のオイスター炒め たこふくさ焼き 白菜の練りごま和え 味噌汁(おくら・巻麴)	御飯 鶏肉の塩麴蒸し 小松菜と豚肉の炒め物 キャベツとえのきのお浸し 味噌汁(玉ねぎ・油揚げ)
	15時					パインゼリー	手作りきなこソフトマフィン
日付	3	4	5	6	7	8	9
昼	御飯 焼さばの南蛮漬け 春キャベツとあさりのソテー もやしのピリ辛和え 赤だし(ごぼう・大根葉)	桜のちらし寿司 大豆煮 うまい菜となめこの和え物 茶碗蒸し(ぎんなん・なると)	肉そば ごぼうと鶏肉の炒り煮 パイン缶の紅茶ジュレ	薬膳御飯 さわらの梅味噌ダレがけ 絹揚げと豚肉の煮物 もやしのごまドレサラダ すまし汁(玉ねぎ・ほうれん草)	御飯 豚肉のごま醤油炒め 高野豆腐の煮物 さつま芋と白桃のサラダ 味噌汁(花麴)	御飯 白身魚の香草パン粉焼き ごぼうと油揚げの炒め煮 スパゲティーサラダ 味噌汁(白菜・じゃがいも)	キーマカレー ブロッコリーとツナの和え物 ミルク寒天(あんずソース)
	15時	手作りミルクまんじゅう	シルベーヌ	手作りシフォンケーキ	手作り水ようかん	ミニたい焼き	手作りはちみつレモンゼリー
日付	10	11	12	13	14	15	16
昼	御飯 銀ひらすのグリル 高野豆腐のそぼろ煮 ひじきとれんこんのサラダ 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	御飯 豚肉の野菜炒め 黒豆がんもの煮物 とろろの梅かつお和え 味噌汁(小松菜・しいたけ)	もぶり飯[広島県郷土料理] ホッケの塩麴焼き チンゲン菜の炒め煮 カリフラワーとコーンのサラダ 味噌汁(里芋・キャベツ)	あさりの卵とじ丼 ひじき大豆 豚汁(豚肉・大根・しいたけ) 胡瓜の浅漬け風	京風たぬきうどん ごぼうと豚肉の煮物 アスパラとコーンのサラダ	御飯 豚肉と白菜のすき煮 いかふくさ焼き 菜の花となめこの塩ポン和え 味噌汁(かぼちゃ)	御飯 鶏肉の照り焼き(炭焼き風味) 切干大根と豚肉の煮物 胡瓜とかまぼこの酢の物 味噌汁(えのき・小松菜)
	15時	ふんわりロールケーキ	手作りシフォンケーキ	手作りぜんざい(もち麴)	手作り黒糖ソフトマフィン	手作りコーヒゼリー	手作りよもぎまんじゅう
日付	17	18	19	20	21	22	23
昼	ねぎとろ丼 じゃがいもと鶏肉の煮物 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) 黄桃缶のピーチジュレ	御飯 シロガネダラの煮付け キャベツと鶏肉の炒め物 小松菜の塩ごまダレ和え 味噌汁(もやし・平天)	御飯 カツとじ 筍と昆布の煮物 もやしと人参の土佐酢和え 赤だし(じゃがいも・油揚げ)	御飯 鶏肉のやわらか煮 キャベツと平天の炒め物 しろなの真砂和え 味噌汁(豆腐)	御飯 合鴨スモークスライス 卵の花 キャベツとアスパラのお浸し とろろ汁	御飯 鶏の唐揚げ(ねぎ塩ダレ) もやしとツナの炒め物 うまい菜とちくわのサラダ 味噌汁(ごぼう・しいたけ)	薬膳御飯 さばの若狭焼き 大豆煮 味噌汁(じゃがいも・わかめ) 高菜炒め
	15時	手作りマドレーヌ	桜のしぐれ	手作り黒糖まんじゅう	手作りおしるこ(あられ)	手作りミルクまんじゅう	手作りアセロラゼリー
日付	24	25	26	27	28	29	30
昼	ハヤシライス カリフラワーのおからサラダ 抹茶ゼリー(パイン缶添え)	御飯 鶏肉のくわ焼き 絹揚げと人参の煮物 もやしとちりめんのサラダ 味噌汁(白菜・ちくわ)	ビビンバ れんこんと昆布の煮物 味噌汁(キャベツ・しめじ) 白桃缶のピーチジュレ	御飯 コロッケ(中濃ソース) 大豆とベーコンのコンソメ煮 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) かつおねり梅	筍御飯 鶏肉の塩焼き ほうれん草と平天の煮浸し キャベツの香味ドレサラダ 味噌汁(里芋・大根葉)	御飯 白身魚の煮付け 肉金平(豚肉) かぼちゃのサラダ 味噌汁(絹揚げ・キャベツ)	御飯 油淋鶏(ユーリンチー) 大根と平天の煮物 白菜となめこの和え物 中華スープ(ザーサイ・ニラ)
	15時	シュークリーム	ミニ羊甘ロール	手作りきなこプリン	オレンジゼリー	手作り黒糖まんじゅう	手作りスイートポテト

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》
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）。	ついこの前まで夜中に30分おきにフニャフニャ泣いて起きていた我が子が、気がついたら高校受験の年になっていました。遅ばせながら塾にも通い始めました。これからの1年間、あの子にとって人生初の試験が待っている事でしょう。共に、苦難、喜びを分かち合いながら、支えていけたらな、と思っています。おかしいなあ。ついこの前まで、私が中学生だったはずなのになあ〜。大木
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。	《お知らせ》
毎日リハビリ	おしゃべりをしながら楽しくリハビリ♪	①桜の時期に合わせて、お花見に行きますので、お楽しみに。 ②素敵なマージャン卓を手に入れました。デイサービスで麻雀を楽しみたい方は是非お申し付けください。麻雀はとても良い脳の体操になると思います。 ③春になりました。テラスにきれいなお花を植えます。ちなみに昨年は、お花や造園とは縁のない上田が行い、あまり上手に出来ませんでした。今年はお花に縁のある当職員が監修してくれるので、期待して下さいね。
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。	

