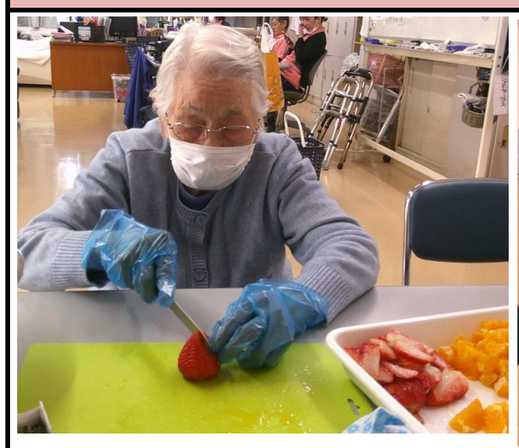
デイサービスセンター
アコモード

ゆ　う　や　け

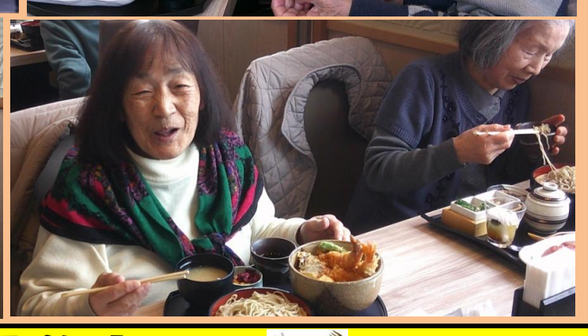
第 184号
令和 7年 4月

≪クレープ作り≫



≪豚汁作り≫

≪外食≫



≪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。

≪　理美容　≫

4月の理容サービスの日は18日（金）です。ご希望の方は職員にお声掛けて下さい。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。

2025
☆　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
		1	2	3	4	5
		お手玉ツムツム	カラフルスタイル ボランティア来苑	カップにポトン	的抜き大会 外食	カラオケ
6	7	8	9	10	11	12
	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	狙ってポン？	カラオケ
13	14	15	16	17	18	19
	輪送り大会	的当て大会	ゴルフコンペ	タコ釣り	鬼退治 ＊理美容	カラオケ
20	21	22	23	24	25	26
	紙コップタワー	カーリング	金魚掴みゲーム	射的	被ってジャンゲン	カラオケ
27	28	29	30			
	キャットタワー	ハエ叩きゲーム	的入れ大会			

4月の花

アコモード　デイサービス　献立だより　　2025年4月

曜日	月	火	水	木	金	土
日付		1	2	3	4	5
昼		ごはん 鶏肉のマリネソース焼き 一口がんもの煮物 キャベツのﾄﾞﾚｻﾗﾀﾞ 味噌汁	ごはん さわらの梅味噌ダレがけ 大豆と小えびの煮物 菜の花の和え物 すまし汁	ごはん 枝豆がんもの炊き合わせ 大根と豚肉の金平 味噌汁(ごぼう・人参) みかん缶	ごはん 白身魚の煮付け しろなと鶏肉の炒め物 かぼちゃのサラダ 味噌汁(えのき・わかめ)	ごはん 白身魚の竜田揚げ 白菜と鶏肉の煮物 ｶﾘﾌﾗﾜｰのﾄﾞﾚｻﾗﾀﾞ 味噌かきたま汁
15時		手作り紅茶パウンドケーキ	手作りはちみつレモンゼリー	手作り酒まんじゅう	手作りいちごﾐﾙｸﾌﾟﾘﾝ	手作りみるくまんじゅう
日付	7	8	9	10	11	12
昼	桜のちらし寿司 絹揚げと昆布の煮物 いんげんとパプリカのサラダ 味噌汁	ごはん 豚肉のごま醤油炒め いわしつみれの煮物 とろろの梅かつお和え 味噌汁(大根・人参)	ごはん さばの塩焼き ひきないり[福島県郷土料理] 味噌汁(おくら・花麩) フルーツ	あさりの卵とじ丼 大豆とこんにゃくの煮物 キャベツとちくわ和え 豚汁	鶏南蛮そば ごぼうと豚肉の炒り煮 さつまいもとオレンジのサラダ	ごはん さわらの照り焼き じゃがいものそぼろ煮 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰと油揚げの白ごま和え 味噌汁(もやし・白ねぎ)
15時	手作りぜんざい(もち麩)	ふんわりﾛｰﾙｹｰｷ	キャラメルゼリー	手作りきなこｶｯﾌﾟｹｰｷ	もっちり鯛焼き	バウムクーヘン
日付	14	15	16	17	18	19
昼	ごはん 豚肉のバター醤油炒め 鶏つみれの煮物 ほうれん草とちくわ和え 味噌汁(絹揚げ・人参)	筍ご飯 赤魚の山椒焼き 春キャベツとあさりのソテー 手作り味付きごま豆腐 味噌汁(もやし・大根葉)	ごはん ホキのソテー(ｵﾆｵﾝｿｰｽ) 高野豆腐のサイコロ煮 味噌汁(大根・人参) ヨーグルト	チキンカレー うまい菜と平天の和風ドレ和え ミルク寒天	ちらし寿司 金時豆煮 キャベツのドレサラダ 味噌汁(もやし・油揚げ)	ごはん 鶏の唐揚げ 菜の花と油揚げの煮浸し 玉子どうふ 味噌汁(玉ねぎ・かまぼこ)
15時	手作りマドレーヌ	いしやきいもと桃山	シルベーヌ	手作り黒糖まんじゅう	豆乳かすてら	メロンゼリー
日付	21	22	23	24	25	26
昼	ビビンバ いかふくさ焼き ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのおから和え 中華スープ	わかめうどん もやしと鶏肉の炒め物 ポテトサラダ	ごはん 肉団子のクリームシチュー うまい菜とえのきの炒め物 フルーツ(パイン缶・白桃缶)	ごはん かれいの魚田(白味噌田楽) 切干大根と鶏肉の煮物 スパゲティサラダ すまし汁(筍・わかめ)	ごはん 蒸し鶏(ごまソース) れんこんと豚肉の煮物 しろなとしいたけの真砂和え 味噌汁(もやし・大根葉)	ごはん 三色稲荷の炊き合わせ 大根といかの炒め物 さつまいものサラダ 味噌汁(玉ねぎ・キャベツ)
15時	おかしなバナナ	手作り黒糖まんじゅう(白あん)	手作り水ようかん	さくらフィナンシェ	ぶどうゼリー	手作りパウンドケーキ
日付	28	29	30			
昼	ごはん 回鍋肉 ひじきと油揚げの煮物 味噌汁(かぼちゃ) 杏仁豆腐(マンゴーソース)	ごはん 白身魚の唐揚げ(ｵﾆｵﾝｿｰｽ) 高野豆腐のそぼろ煮 しろなの梅かつお和え 味噌汁(大根葉・しいたけ)	ごはん 牛皿 鶏つみれ 菜の花と平天の麹ﾅﾑﾙ和え 赤だし(油揚げ・白ねぎ)			
15時	手作りおしるこ(あられ)	手作りスイートポテト	手作りﾊﾟﾝﾅｺｯﾀ			

4月7日（月）昼食
桜のちらし寿司

ほんのり桜の風味が香る桜のちらし寿司が今年も登場します。桜も開花を始めウキウキしますね。桜のちらし寿司の酢飯には旬を迎えるちりめんじゃこが混ぜ込まれています。サーモン、えび、卵などのトッピングで見た目も楽しんでいただけます。

4月9日（水）昼
ひきないり
［福島県郷土料理］

「ひきな」とは「千切りにした大根」を意味する福島市あたりの方言で、ひきなを炒めたものが「ひきないり」です。福島県の郷土料理で、具材や味付けは各家庭や地域で異なるそうです。大根には胃腸の働きを助ける消化酵素も含まれており、体にうれしい野菜です。

4月15日（火）昼食
春野菜のソテー

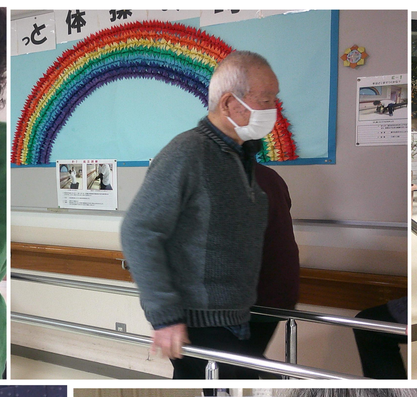
春に旬を迎える食材を使ったソテーが季節の料理で登場します。葉が柔らかくてみずみずしさが特徴の春キャベツと独特な苦みが特徴の菜の花をあさりと一緒に炒めました。あさりの旨味を野菜が吸っておいしさが詰まった一品です。お楽しみに

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。
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。

≪今月の一言≫

2月12日は小説家の司馬遼太郎さんの命日です。地元では「菜の花忌」と称して、東大阪の最寄り駅から記念館まで菜の花のプランターが出迎えてくれ、11日は著名人4名と司会者が「空海の風景」という作品の感想を沢山語ってくれました。私はその作品をまだ読んではいません。

高木　昌子

≪お知らせ＆ご案内≫

4月2日　カラフルスタイルさん来苑
4月4日　外食会（金曜日の利用者様限定）
お花見・買い物ツアーも予定しています。
皆さんのご来苑・追加のご利用、お待ちしております！