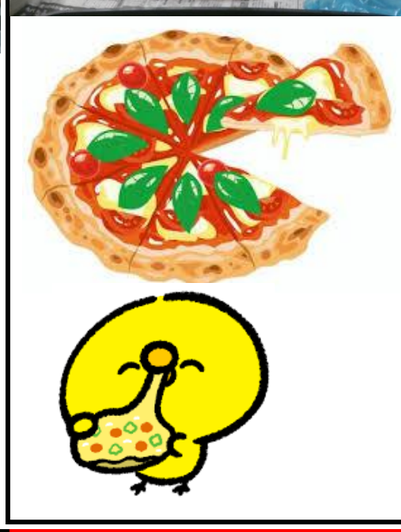
デイサービスセンター
アコモード

ゆ　う　や　け

第 196号
令和 8年 4月

≪ホーム喫茶＆映画鑑賞≫

≪ピザ作り≫



≪生け花≫

≪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。

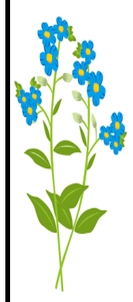
≪　理美容　≫

4月の理容サービスの日は17日（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。
※　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。

2026
☆　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
			魚釣り大会い 花見	カップにポトン	的抜き大会	カラオケ 花見
5	6	7	8	9	10	11
	ダービーゲーム 花見	サッカー大会	カラオケ教室	外食	狙ってポン？ 花見	カラオケ
12	13	14	15	16	17	18
	輪送り大会	的当て大会	ゴルフコンペ	タコ釣り	ボランティア 悠遊会 ＊理美容	カラオケ
19	20	21	22	23	24	25
	紙コップタワー	カーリング 食レク	金魚掴みゲーム	射的	被ってジャンゲン	カラオケ
26	27	28	29	30		
	キャットタワー	ハエ叩きゲーム	的入れ大会	お手玉ツムツム		



4月の花

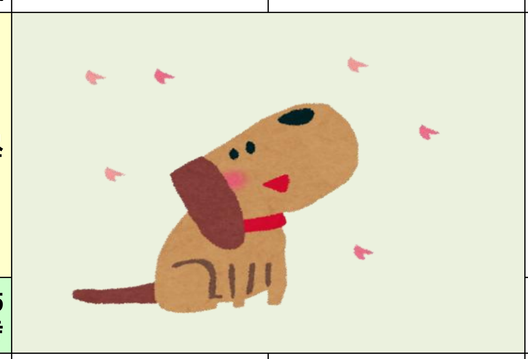
4月といえばランキング

1位⇒桜
2位⇒入園式、入学式
3位⇒新年度、新学期
4位⇒エイプリルフール
5位⇒新生活

4月が旬の食材は
・さわら
・メバル
・しらす
・たけのこ
・新玉ねぎ
・春ｷｬﾍﾞﾂ　等です。

4月といえば春真っ盛りといった印象です。春を楽しんで下さいね(^^)

アコモード　デイサービス 献立だより 2026年4月

曜日	月	火	水	木	金	土
日付			1	2	3	4
昼			ごはん 豚肉の和風炒め 擬製豆腐 とろろの梅かつお和え 味噌汁(大根･平天)	ごはん ホッケの塩麹焼き 豚肉と絹揚げの煮物 かぼちゃのサラダ 味噌汁	ごはん 豚しゃぶ かにシューマイ 味噌汁(油揚げ･白ねぎ) フルーツ	ごはん 白身魚の竜田揚げ 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 ｶﾘﾌﾗﾜｰとｺｰﾝのｻﾗﾀﾞ 味噌かきたま汁
15時			バウムクーヘン	手作りﾏﾄﾞﾚｰﾇ	手作りみるくまんじゅう	手作りぜんざい
日付	6	7	8	9	10	11
昼	ごはん 牛肉と里芋の煮込み たこふくさ焼き もやしと油揚げ和え 味噌汁(花麩)	桜のちらし寿司 絹揚げとグリーンピースの煮物 しろなとしいたけの和え物 味噌汁	筍ごはん さわらの西京焼き キャベツと豚肉の炒め煮 もやしと平天のｻﾗﾀﾞ すまし汁(玉ねぎ･えのき)	ごはん コロッケ(中濃ソース) 大豆と豚肉のカレー炒め 胡瓜の甘酢和え 味噌汁	鶏南蛮そば ごぼうと豚肉の煮物 いんげんとしめじのサラダ	ごはん 白身魚の煮付け キャベツと鶏肉の炒め物 ポテトサラダ 味噌汁
15時	手作り紅茶ゼリー	手作りｺｰﾋｰｾﾞﾘｰ	手作りｺｺｱｼﾌｫﾝｹｰｷ	手作りみるくまんじゅう	手作り黒糖水ようかん	手作り紅茶パウンドケーキ
日付	13	14	15	16	17	18
昼	豚丼 絹揚げの煮物 胡瓜の昆布和え 味噌汁	ごはん 蒸し鶏(油淋ソース) じゃがいもと平天の旨煮 小松菜と油揚げ和え 味噌汁(白菜･えのき)	ごはん ホキのソテー 大根と鶏肉の塩煮 もやしとちくわのﾄﾞﾚｻﾗﾀﾞ 味噌汁(かぼちゃ)	チキンカレー 春野菜とあさりのソテー フルーツ	ごはん さわらの梅味噌ダレがけ 白菜と豚肉の煮物 ｶﾘﾌﾗﾜｰのサラダ すまし汁(もずく･巻麩)	ごはん 鶏の唐揚げ 大豆とこんにゃくの煮物 うまい菜となめこ和え 味噌汁
15時	手作りミルクプリン	手作りマドレーヌ	手作り黒糖まんじゅう	豆乳かすてら	キャラメルゼリー	フィナンシェ
日付	20	21	22	23	24	25
昼	深川飯[東京都郷土料理] あじの香味焼き 金時豆煮 大根とパプリカのサラダ 味噌汁(小松菜･人参)	握り寿司 あんかけにゅうめん 絹揚げと昆布の煮物 ポテトサラダ	ごはん 肉団子のクリームシチュー しろなとちくわの和え物 マンゴー缶	ごはん 豚肉と白菜のすき煮 やっこ(醤油) ｶﾘﾌﾗﾜｰのﾏﾖｻﾗﾀﾞ 味噌汁(大根･しいたけ)	ごはん 蒸し鶏(ﾚﾓﾝﾊﾞﾀｰｿｰｽ) 豚肉とパプリカの炒め物 ｷｬﾍﾞﾂとちくわのｻﾗﾀﾞ 味噌汁	ごはん 赤魚の西京焼き 絹揚げのそぼろ煮 さつまいものサラダ すまし汁
15時	手作り黒糖まんじゅう	しっとりどら焼き	手作りおしるこ	手作りﾊﾟﾝﾅｺｯﾀ	手作りきなこソフトマフィン	おかしなバナナ
日付	27	28	29	30		
昼	ごはん 豚肉の味噌マヨ炒め 高野豆腐の煮物 もやしとちりめんの和え物 すまし汁	ごはん 白身魚の唐揚げ ひじきと鶏肉の炒め煮 中華スープ ヨーグルトのはちみつかけ	ごはん 牛皿 やっこ(味噌ダレ) ｶﾘﾌﾗﾜｰとｺｰﾝのｻﾗﾀﾞ すまし汁	鶏そぼろと卵の二色丼 高野豆腐のサイコロ煮 白菜となめこの和え物 味噌汁		
15時	手作りパウンドケーキ	手作り酒まんじゅう	いしやきいもと桃山	手作りぶどうゼリー		

4月3日（金）昼食
豚しゃぶ

豚しゃぶはたんぱく質が豊富でヘルシーです。野菜も摂取でき、様々な味付けとの相性が抜群です。今回の豚しゃぶはメイン料理としては珍しく「冷・温」どちらの形態でも提供可能な商品です。季節や体調に合わせた温度帯で、美味しく召し上がっていただけます。

4月7日（火）昼食
桜のちらし寿司

桜のちらし寿司は、春らしい香りと彩りが特徴で、酢飯に桜風味の香りとちりめんじゃこを混ぜ込むことで、ほのかな塩味も楽しむことができます。具材には錦糸卵・サケ・エビ・穴子など見た目も楽しんでいただけます。

4月20日（月）昼食
深川飯[東京都郷土料理]

深川飯は、東京都江東区深川周辺で生まれた郷土料理です。漁師たちが仕事の合間に手早く栄養を取るため、あさりを煮たものをご飯にかけたのが始まりとされています。ご飯に煮汁ごとかける「ぶっかけ」と煮汁ごと炊き込む「炊き込み」の２種類があります。

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。
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≫

冬から春になって、ポカポカ陽気が増え毎日過ごしやすくて気持ちが良いですね！
私は昔春が大好きだった。今は花粉症でこの時期になると辛いです。年を取ると良くなると聞きましたが、皆さんは花粉症大丈夫ですか？　　肖俊

≪お知らせ＆ご案内≫

4月８日　カラオケ教室
4月９日　　外食会（木曜日の利用者様限定）
4月17日　悠遊会（ボランティア）
4月21日　食レク（鈴カステラ）
お花見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！

カラオケ

生け花

機能訓練

ホーム喫茶

工作つくり