

令和 2 年

8 月

アクイールポスト

Acueil Post
デイサービスセンターアクイール
我孫子市岡発戸1498
☎04-7165-6511



デイサービスに夏がやって来ました！！
今年はまだ梅雨明けせず、蒸し暑い日が続いていますが
皆さん元気に過ごされています。
マスク着用により熱中症にかかりやすくなりますので、
しっかり水分をとり、夏を乗りきりましょう！！



～お知らせ～

新しい介護保険負担割合証が届きましたら

ご提出ください。



曜 日	月	火	水	木	金	土
日 付						1
星	8月1日(土) 昼食					御飯
	『ひやしる』【山形県郷土料理】					さけの西京焼き
	ひやしると言われると汁物を連想する方もいらっしゃいますが、山形県の郷土料理のひやしるは汁物ではなく、出汁の旨味を味わうことができる					大根と鶏肉のべっこう煮
	具だくさんのおひたしです。四季折々の食材を使い1年を通して食べられているそうです。ぜひお楽しみに。					ひやしる【山形県郷土料理】
お や つ						すまし汁(筍・花魁)
						手作り黒糖まんじゅう(白あん)
						手作りメロンゼリー(ホイップ添え)
日 付	3	4	5	6	7	8
星	御飯	炊き込み御飯	わかめうどん	ちらし寿司	御飯	御飯
	豚大根	さばの塩焼き	なすの鶏そぼろ煮	ほうれん草と豚肉の煮浸し	白身魚の香草ﾊﾝ粉焼き(ﾏﾘﾅｰｽﾞ)	絹揚げの炊き合わせ
	やっこ(醤油)	白菜と小えびのとりみ炒め	小松菜とじめじのﾋｰﾅｯｸ和え	茶碗蒸し(ごんなん・なると)	大根と人参の金平	キャベツのじゃこ炒め
	ｶﾘﾌｳｰとﾋｰﾅﾝの梅風味ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰと玉ねぎのｽﾛｰｻﾗﾀﾞ		洋なし缶	うまい菜とちくわの和え物	味噌汁(ほうれん草・玉ねぎ)
お や つ	味噌汁(かぼちゃ・おつゆ)	味噌汁(油揚げ・しいたけ)白味噌仕立て			味噌汁(白菜・油揚げ)いりこ風味	胡瓜のさっぱり漬け
	手作りぜんざい(もち麦)	ビスコ	手作りミルクまんじゅう(抹茶あん)	手作りパンドケーキ	手作りみたらし餅(やわらか餅)	ペアブッシュ(ﾎﾟｰﾁｮｰｽﾄ)
	手作りぜんざい	手作りｺｺｱゼﾘｰ	手作り高タンパクバインゼリー	手作りきなこゼリー		手作り高タンパクグレーゼリー
日 付	10	11	12	13	14	15
星	御飯	御飯	ﾊﾞﾔﾝﾗｲｽ	御飯	鶏そぼろと卵の二色丼	御飯
	さけのマスタード焼き	ハンバーグ(和風ソース)	ｶﾘﾌｳｰとﾄﾏﾛのﾏﾖｻﾗﾀﾞ	精進煮	絹揚げとふきの煮物	白身魚のグリル(ﾓﾆｵｰｽﾞ)
	白菜と平天の煮浸し	切干大根の煮物	ﾕｰｸﾞﾙﾄﾞﾏﾝｺﾞｰ缶添え	手作り味噌きごま豆腐	味噌汁(おくら・おつゆ)	里芋と油揚げの煮物
	豚汁(豚肉・絹揚げ・玉ねぎ)	チンゲン菜とちくわのごま和え		たたき胡瓜	白菜の浅漬け風	味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ・ほうれん草)白味噌仕立て
お や つ	手作りすいかゼリー	味噌汁(ｷｬﾍﾞﾂ・大根菜)		味噌汁(白菜・わかめ)		ミルク寒天(黄桃缶添え)
	手作りｷｬﾍﾞﾂﾊﾞﾝﾄﾞｹｰｷ(ﾊｲﾝ)	ぼたぼた焼き・冷やし飴	クリームコンフェ	手作りわらび餅(黒蜜かけ)	クッキー・紅茶	手作りﾏﾄﾞﾚｰｽ
	手作り高タンパクオレンジゼリー	手作り水ようかん	手作りﾐﾆﾔﾙﾁｮｺゼﾘｰ		手作り高タンパク青りんごゼリー	手作り柚子ゼリー(ホイップ添え)
日 付	17	18	19	20	21	22
星	冷やし中華(冷やし中華の他)	御飯	ｻﾗﾀﾞちらし寿司	たこ飯【岡山県郷土料理】	御飯	御飯
	なすの揚げ浸し	赤魚の更紗あんかけ	白菜と鶏肉の炒め煮	鶏肉の柚子風味グリル	いわしの生姜煮	鶏大根
	洋なし缶のオレンジジュレ	ごぼうの味噌金平	味噌汁(大根・大根菜)	もやしとツナの炒め物	れんこんとﾋｰﾅﾝの金平	うまい菜と豚肉のソテー
		キャベツと平天の練りごま和え	白桃缶	ﾁﾝｹﾞﾝ菜と人参のﾋｰﾅｯｸ和え	ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ	味噌汁(かぼちゃ・おつゆ)いりこ風味
お や つ		すまし汁(わかめ・花魁)		味噌汁(ごぼう・しいたけ)	味噌汁(豆腐)	みかん缶
	手作りきなこﾌﾞﾘｯｼﾞ(ﾎｲｯﾌﾟｸﾘｰﾑ添え)	手作りミルクまんじゅう(こしあん)	おやつパイキング	手作りﾊﾞﾆｰﾊﾞﾝﾄﾞｹｰｷ(ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ)	手作りはちみつレモンゼリー	蜜桃山・上新あん
		手作り高タンパクグレーゼリー		手作り高カロリー青りんごゼリー		手作りすいかゼリー
日 付	24	25	26	27	28	29
星	牛丼	ﾐｰﾄｿｰｽﾊﾞｹﾃﾞｻﾞｰ	御飯	夏野菜ｶﾚｰ(豚肉)	えび炒飯	御飯
	筍とふきの煮物	キャベツとツナのソテー	さばの照り煮	福神漬	鶏チリ	ホッケの塩焼き
	味噌汁(おくら・巻麴)	ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとｺｰﾝのｽﾛｰｻﾗﾀﾞ	小松菜と焼き豚の炒め物	ひじきと豆のﾏﾖｻﾗﾀﾞ	キャベツの塩しもんｻﾗﾀﾞ	からし菜と鶏肉の炒め物
	黄桃缶	ﾐﾙｸｽｰﾌﾟ(セロリ・鶏肉)	たたきごぼう	ぶどう(巨峰)	中華ｽｰﾌﾟ(小松菜・ｻﾞｰｻｲ)	豆腐の梅ダレかけ
お や つ			味噌汁(もやし・人参)白味噌仕立て			味噌汁(里芋・しめじ)
	手作りﾏﾄﾞｹｰｷ(いちごｼﾞﾔﾑ)	ﾊﾞｳﾑｳｰﾎﾝ	手作りずんだ餅(やわらか餅)	鈴焼き	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	手作りｺﾛｼｮﾝｵﾝｶﾞｹｰｷ
	手作りいちごゼリー	手作りｺｺｱゼﾘｰ(ホイップ添え)		手作りﾐﾆﾔﾙﾁｮｺゼﾘｰ	手作り高タンパクバインゼリー	手作りﾐﾆﾔﾙﾁｮｺゼﾘｰ
日 付	31					
星	ちらし寿司	8月17日(月) 昼食				
	絹揚げと豚肉の煮物	『冷やし中華(冷やし中華のタレ)』				
	白菜のあっさり漬	夏になるとラーメン屋さんのメニューに出てくる冷やし中華。				
	味噌汁(玉ねぎ・大根菜)いりこ風味	この時期にしか食べられないメニューです。				
お や つ		アクイールでは醤油ベースとゴマダレベースの冷やし中華をお出ししていますが、今月は程よい酸味のきいた醤油ベースでお出しします。さっぱりと味わえるのが特徴です。				
	手作りミルクまんじゅう(白あん)					
	手作り高タンパクグレーゼリー(ホイップ添え)					
お や つ						
日 付						





アキールの感染対策

マスク着用にご協力ください



【職員の取り組み】

- 職員は各自出勤前に体温を計測し、発熱等の症状が認められる場合は出勤を行わないことを徹底しています。出勤時は手洗い・うがい・アルコールによる手指消毒、出勤後は各部署の検温表へ記録を行い、看護師によるチェックを行っています。過去に発熱等の症状が認められた場合においては、解熱後 24 時間以上が経過し、咳などの呼吸器症状が改善傾向となるまでは出勤を行いません。
- 職員が感染源となることがないよう、症状がない場合であってもご利用者と接する際はマスクを着用し、※標準予防措置策の徹底を行っています。食堂や詰所、会議の場においては他職員との一定の距離を保つようにしています。
- 出勤時以外においても、不要不急の外出は極力控え、健康管理には万全を期しています。

【消毒・清掃に関して】

- 共有スペースのテーブル・イス・手すりやドアノブを、毎日次亜塩素酸ナトリウム液で清拭後乾燥させています。トイレ内便座等の共用部分は、一人使用後に消毒用エタノールにて清拭しています。 ・定期的に換気の実施を徹底しています。

【施設への立ち入りに関して・他】

- ボランティア様の訪問、マッサージ業者の訪問の休止。 ・委託業者等の物品の受け渡しはマスク着用の上、玄関等での限られた場所にて行い、施設内に立ち入る場合は体温を計測してもらい、発熱が認められる場合は入館をお断りしています。 ・ご利用者の外出レクリエーション・イベント等は極力控えさせていただきます。

8月の歌 海

松原遠く消えゆくところ、
白帆の影は浮かぶ。
千網浜に高くして、
カモメは低く波に飛ぶ。
見よ、昼の海
島山閣に著（しる）きあたり、
漁火、光淡し。
寄る波岸に緩くして、
浦風軽く沙吹く、
見よ、夜の海
見よ、夜の海

皆勤賞

小菅 武様

関谷 節子様

中村 清子様

西川 嘉伸様

花田 咲子様

平川 利男様

平川 照子様

古田 久子様

本間 正二様

榊 則子様

森田 スミ子様

山崎 美智子様

お誕生日
おめでとう
いっしょに
お祝いします

秋本 よし様

大柳 敬子様

西川 嘉伸様

須山 マサエ様

寺田 豊治様

下村 伸子様

O・E 様

小林 かよ様

渋谷 千恵子様

沖田 晃一様

山崎 美智子様

8月予定



現在ボランティアの方々には、
来苑を控えて頂いております。

四日 お楽しみカキ氷
十九日 おやつバイキング

また、卓球バレーも行います。