

だんだんと雨模様の日が増え、聖孝園の周囲も梅雨の色が濃くなってきています。日中は暑いものの、朝夕はまだ肌寒さを感じる日もありますので、衣類をこまめに調節し、体調管理に努めたいと思います。夏物の衣類については、入居者様の名前をご記入の上でお持ちいただくようお願いいたします。

現在聖孝園では、引き続き窓越し面会をさせていただいております。ご家族の皆様方におかれましては、長期間にわたる面会制限のため、大変心配をおかけしております。また、感染拡大の防止についてご理解ご協力いただき、心より感謝申し上げます。今後も入居者様の状態変化に注意し、施設の感染防止の対策を行っていきたく思います。



特養

「おやつバイキング」

5月26日、おやつの時間におやつバイキングを開催しました。毎年バイキング形式で提供していますが、今年も新型コロナウイルス感染症の対策で、お皿に盛りつけた状態で提供させていただきました。手作りのケーキや饅頭にゼリーなど、色鮮やかに盛りつけられたおやつが配膳されると「おいしいそうだね」「甘い物には目がないんです！」と皆様につこりと笑顔に。一口食べ始めるとあつという間にお皿が空っぽになっている様子が見受けられました！美味しいおやつを堪能し、楽しいひと時をお過ごしいただけたようです。



<6月の予定>
18(土)居酒屋喫茶 26(日)誕生会

グループホーム

「野口雨情記念館」
「ミニ運動会」

5月18日大型バスで「野口雨情記念館」へ見学に行ってきました。雨情の作品は、「シャボン玉」「赤い靴」「十五夜お月さん」「誠証寺の狸囃子」等の慣れ親しんだ作品が多く、皆様、館内に流れる童謡を口ずさみながら熱心に展示品を見て回りました。この日の昼食は、近くの旅館より取り寄せたお膳を召し上がり、「きれいなお弁当を食べられて嬉しいわ」「美味しいわね」とお話をされていました。21日には本館ホールにてミニ運動会を開催しました。本館、新館對抗ゲームを4種目各3回行い、「巻き巻きボール」というゲームでは、皆様夢中になって競っていました。



<6月の予定>
1日(水) オレンジカフェ 15日(水) 本館 誕生会 25日(土) フラワーアレンジメント
6日(月) 本館 誕生会 18日(土) コケ玉作り 26日(日) 新館十王ダム散策
14日(火) 新館 誕生会 居酒屋喫茶 本館十王ダム散策

デイサービス

「5月のデイサービスより」

寒暖差が激しい5月でしたが、デイサービスの皆様は体調も崩さず、明るい笑顔で過ごされています。5月の第2日曜日は、母の日です。真っ赤なカーネーションを主役とした生花のフラワーアレンジメントを行い、思い思いの花束が出来上がりました。きれいなお花は癒されますね。また、自然に囲まれた環境でご希望の方と園外散歩を行い、今しか味わえない新緑の季節をお楽しみいただいております。5月の料理クラブは盛りだくさんでした!! ピザ・あんみつ・シチューの他、定番のクリームソーダは、さっぱりとした味で美味しく召し上がっていました。来月は料理クラブの他にも紫陽花見物を予定しています。楽しみにしててください！



<6月の予定>
3日(金) パフェパーティー
8日(水) けんちん汁パーティー
13日(月) クリームソーダパーティー
16日(木) 吉田作業療法士の来園
16日(木) パフェパーティー
21日(火) あんみつパーティー
中旬 紫陽花見物

デイサービスセンター1日無料体験・見学受付中!!

介護の悩みは一人で抱え込まずに、お気軽にご相談ください。

◎ ショートステイのご案内 ◎

介護認定を受け、要支援1～要介護5と認定された方が利用できます。施設に短期間入所し、食事・入浴・着替え・排泄・生活リハビリ・レクリエーション等の介護を受けるサービスです。ご家庭で介護をされる方が、冠婚葬祭などで留守にする際にもご利用頂けます。また、定期的な利用も受け付けております。(利用期間はご相談に応じます。)詳しくは、担当ケアマネジャー、もしくは当施設にご相談下さい。 ショートステイ担当:菊地

6月10日(金)から7月9日(土)の献立

日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
6/10(金)	二色パン ソーゼージソテー みかんヨーグルト	クリームコロッケ 焼きビーフン 冷奴	牛肉と牛蒡の柳川風 ポテトサラダ 菜の花の辛子和え	25(土)	はんぺんの卵とじ ピーナッツ和え	さばの竜田揚げ 炒り豆腐 オレンジ	豚肉の生姜焼き ポテトサラダ 梅干し
11(土)	肉団子の柚子味 オクラのおかか和え	わかめご飯 さばの塩焼き ふきと厚揚げの炒り煮 洋梨	焼肉風 アスパラの柚子マリネ 胡瓜の漬物	26(日)	野菜角煮 なめ茸おろし	回鍋肉 切干大根の炒め煮 バナナ	あじの味噌焼 ひじきの炒め煮 なすの漬物
12(日)	豆腐チャンプルー 白菜辛子醤油和え	ミートローフ チンゲン菜エビソテー バナナ	赤魚の粕漬焼き 中華サラダ 金時豆	27(月)	納豆 おかか炒め	鮭のレモンバター醤油焼 ピザポテト 卵豆腐	筑前煮 菜種和え 南瓜の甘煮
13(月)	納豆 切干大根の炒め煮	あじの南蛮漬け なすの田舎煮 きざみ芋のポン酢かけ	肉豆腐 ピーナッツ和え みかん	28(火)	里芋のそぼろ煮 ほうれん草の 胡麻和え	カツ丼 コールスローサラダ フルーツポンチ	かれのい辛子味噌かけ さつま芋サラダ 白菜の漬物
14(火)	にしんみそ煮おろし なめたけ和え	たん麺 餃子 あんみつ	蒸しかれいラビゴットソース フロッキーの カニ風味あんかけ のり佃煮	29(水)	さんまの甘露煮 キャベツと ピーマンのソテー	セレクトメニュー A海老チャーハン B味噌ラーメン C醤油ラーメン	麦トロご飯 鮭の塩焼き 生姜醤油和え
15(水)	厚焼卵 金平ごぼう	照焼きチキン ぜんまいの炒め煮 ポテトサラダ	鮭のチーズ焼き 豆腐の肉みそかけ しその実漬	30(木)	二色パン スクランブルエッグ いんげんのソテー	揚げ赤魚の甘辛煮 かにかまサラダ ヨーグルト いちごソース	牛肉しぐれ煮 辛子和え 白花豆
16(木)	がんもの煮物 野菜ソテー	赤魚の煮付 高菜炒め オレンジ	鶏肉トマトソース煮 ひじきの炒め煮 ほうれん草のお浸し	7/1(金)	エビ団子の煮物 金平ごぼう	具沢山オムレツ じゃが芋甘味噌かけ 昆布佃煮	ぶりの照り焼き ごま酢和え フルツカクテル
17(金)	炒り卵 しらすおろし	カツカレー ツナサラダ キウイフルーツ	ほっけの塩焼き じゃが芋の塩バター煮 うぐいす豆	2(土)	キャベツとツナのソ テー ひじきの炒め煮	鶏の唐揚げ 花野菜サラダ メロン	麻婆豆腐 山芋サラダ 胡瓜の漬物
18(土)	厚揚げそぼろ煮 もやしの梅和え	カレイの梅煮 大根竹輪の 炊き合わせ かぶの漬物	豚肉のみそ焼き 小松菜わさび醤油和え 甘夏みかん	3(日)	いなり煮 ゆかり和え	さばの塩焼き ぜんまい炒め煮 キウイフルーツ	ロールキャベツ 大根のそぼろ煮 なめ茸和え
19(日)	納豆 アスパラのソテー	擬製豆腐 大根のそぼろ煮 とろろ	鮭のちゃんちゃん焼き 甘酢和え なすの漬物	4(月)	にしん味噌煮おろし おかか和え	中華丼 カニ高野煮 ほうれん草ごま和え	豚肉と玉ねぎの卵とじ 揚げなすポン酢かけ 小松菜のお浸し
20(月)	二色パン ミートオムレツ バターソテー	炊き込みご飯 肉じゃが 蕨の土佐煮 金時豆	青椒肉絲 パスタサラダ しそと胡瓜の浅漬	5(火)	納豆 中華炒め	赤魚の煮付 クルトンサラダ オレンジ	焼き餃子 生姜醤油和え かぶの漬物
21(火)	さんまの甘露煮 ウインナーと 野菜のソテー	おろしそハンバーグ 卵サラダ 豆腐の梅醤油かけ	たらのトト煮 里芋と人参の田楽 春菊のごま和え	6(水)	ニラ玉 オクラの和え物	ドライカレー 南瓜サラダ コーヒゼリー	カレイのみぞれ煮 豚肉と里芋の炒め煮 キャベツの即席漬
22(水)	厚揚げ肉味噌かけ しらすおろし	ぶり大根 さつま芋と 切り昆布の炒め煮 キャベツのみみ漬	酢豚 パンパンジー パイン	7(木)	いわしのおかか煮おろし 青菜の炒め物	七夕そうめん 夏野菜の天ぷら 肉じゃが	牛肉の山椒炒め マカロニサラダ 菜の花の土佐和え
23(木)	ツナじゃが 温泉卵	ビーフカレー ごぼうサラダ ブランマンジェ	エビのチリソース ジャーマンポテト ナムル	8(金)	豚肉ソースソテー 辛子和え	鮭のポテマヨ焼き ほうれん草のポン酢和え しば漬	煮込みハンバーグ ナポリタン パイン
24(金)	いわしおかか煮おろし 里芋の煮ころがし	天ぶらうどん 南瓜のサラダ フルーツヨーグルト	麻婆なす 中華炒め 黄桃	9(土)	目玉焼き 切干大根炒め煮	牛すき煮 ツナと小松菜の 和風ソテー 大学芋	ほっけの塩焼き 豚肉入り野菜炒め 甘夏みかん

今月は「食中毒予防」についてです

食中毒は温度、湿度も高くなり細菌の活動しやすい環境がそろそろ6月から9月にかけて多く発生します。食中毒予防の基本は「つけない・増やさない・やっつける」です。次のようなことに注意し、食中毒を防ぎ元気に過ごしましょう！

食中毒予防の三原則

- ①つけない
 - 調理前や食べる前の手洗い消毒を行う。
 - 清潔な調理器具を使用する。魚や肉と加熱しないで食べる食材の包丁やまな板の使い分けをする。
- ②増やさない
 - 冷蔵庫内の詰め込みすぎに注意し、温度は10℃以下になるようにする。
 - 調理後は室温に長く放置せずすぐに食べる。
- ③やっつける
 - 食材の中心部までしっかりと加熱(75℃で1分以上)。
 - 調理器具の殺菌、消毒(アルコール消毒や塩素系消毒など)をする。

ペットボトルに注意!

ペットボトルは一度口をつけた時点で多くの細菌が入り込み、時間が経つと増殖するため、下痢や吐き気、嘔吐、発熱を引き起こす危険があります(細菌は口からだけでなく、空気中からも入り増殖する可能性があります)。また、菌だけでなくカビが繁殖してしまう恐れもあるためペットボトルはなるべく保冷し早めに飲み切り、何度も使用したり使い回ししない



記載されている他に、御飯・味噌汁が付きます。都合により献立が変更になる場合がございますご了承ください。

社会福祉法人 愛孝会 福祉の森 聖孝園
〒319-1305
茨城県日立市十王町高原333-6
TEL 0294-39-1166 / FAX 0294-39-1167
<http://www.aikohkai.or.jp/seikoen/index.html>
*いつでも見学・相談を、お受けしております。