



社会福祉法人 愛孝会 高萩聖孝園
〒318-0004 高萩市上手綱2番地
TEL 0293-44-6222 FAX 0293-44-6223
・特別養護老人ホーム ・ショートステイ
・居宅介護支援センター ・デイサービス
<http://www.aikohkai.or.jp/seikoen/index.html>

新年あけましておめでとうございます。昨年にご家族の皆様のご協力のもと無事に一年を送ることができました。本年も皆様が穏やかな日々を送れるように努めてまいりますので、本年もどうぞよろしくお願いたします。

寒さが厳しくなり体調を崩しやすい季節ですので、室内の温湿度の調整や換気には十分配慮し、ご入居者の皆様に安心して過ごしていただけるように感染予防を徹底してまいります。ご家族様には面会をお控えいただいている状況が続き、ご不便をおかけしておりますが、もうしばらくご協力をお願いいたします。

今月の行事予定
1日(土) 新年会
2日(日) 初詣
随時、各ユニットにて誕生日会などを開催

クリスマス会

24日(金)にクリスマス会を行いました。新型コロナウイルス感染症予防に伴い、サンタさんが各ユニットを回り一人一人にプレゼントを渡してくれました。皆様、プレゼントを受け取ると笑顔で「ありがとう」と喜ばれていました。密を避けての写真撮影でしたが、素敵なお顔をみせてくださいました。昼食はクリスマスにちなんで洋食のメニューを、またおやつにはジュースで乾杯しクリスマスケーキを美味しくいただきました。



デイサービスセンター

20日(月)「クリスマス会」を行いました。職員とペアになり息を合わせてボールを箱の中に入れるゲームを行い、「あ〜入らない」と悔しんだり「やった〜!! 入った〜!!」と歓喜の声を上げたりと大変盛り上がっていました。そして、待ちに待ったクリスマスプレゼントをサンタクロースが手渡し、トナカイに扮した職員と一緒に写真を撮りたくさんの笑みがこぼれていました。

30日(木)「忘年会」を行いました。利用者様への日頃の感謝を込めて職員がおいなりさんやおにぎり、なます、デザート、漬物を作り昼食時に提供し召し上がっていただきました。「たくさんあって食べられるかな?」という声もありましたが「美味しくて残さず食べちゃった」と食べ終わった後に聞かれました。午後からはビンゴゲームを行い、数字とにらめっこしながら楽しんでいました。最後にサプライズのプレゼントをお渡し大変喜ばれていました。

職員紹介

角田 竜也 (デイサービス介護職員)
一つ一つ丁寧に覚え、頑張りたいと思います。よろしくお願致します。



もちつき

28日(火)に年末恒例の餅つきを行いました。地域交流ホールにて各ユニットずつ密にならないように参加しました。臼と杵で昔ながらの餅つきです。「熱いうちにこねて!!」や「あまり水付けちゃダメだから」など熱いお言葉をいただき、参加した職員も張り切って「ヨイショ! ヨイショ!」の掛け声と一緒に餅をつきました。「おいしそうなお餅ができたね!!」と入居者様にお褒めの言葉をいただきました。つきたての餅は鏡餅にし施設内にお供えしております。おやつには白玉粉と豆腐で作ったお餅のような喉ごしの良い小さな団子を入れたおしるこを準備し、美味しく召し上がっていました。



1月の行事予定

4日(火)5日(水) 書初め・福笑い
6日(木) カラオケ大会
7日(金) 新年会
13日(木)19日(水) 茶碗蒸し作り
25日(火) 大福作り

無料体験・見学
★ 受付中 ★

随時、ご利用受付中です。
お気軽にご連絡下さい!
TEL : 0293-44-6222
担当: 篠原・大友

営業日: 月~土 (9:00~16:00)
対象者: 事業対象者、要支援1~要介護5

<お願い> 新型コロナウイルス感染症の予防対策によりご迷惑をおかけしております。面会等につきましてご協力をいただき感謝いたします。しばらくの間は窓越しでの面会、オンラインでの面会にて対応いたします。緊急やむを得ない場合やご不明な点などがありましたら高萩聖孝園までご連絡をお願いいたします。



予定献立 (1/10~2/9まで)



日付	朝	昼	夕	日付	朝	昼	夕
1/10 (月)	豆乳まる揚げ 菜の花の辛子和え	タンドリーチキン 大豆のトマト煮 フレンチサラダ	南部焼き ザーサイ炒め 絹さやの和え物	1/26 (水)	五目信田煮 モロヘイヤのお浸し	三色丼 田舎煮 カニ風味サラダ	魚の磯辺焼き 花野菜のスープ煮 生姜和え
1/11 (火)	にら玉 キャベツの土佐煮	照り焼きハンバーグ 豆腐の野菜あん もやしサラダ	タラの香草焼き 田楽 昆布佃煮	1/27 (木)	厚焼き卵 マグロフレーク和え	セレクトメニュー A,五目チャーハン B,味噌けんちんうどん	鶏の梅焼き 厚揚げの高菜炒め フルーツ
1/12 (水)	サンマの蒲焼き 大根サラダ	けんちんうどん ぜんまい炒り煮 コーヒゼリー	豚味噌炒め 中華煮 煮豆	1/28 (金)	はんぺんバター焼き 野菜大豆煮	アジの南蛮漬け キャベツの旨煮 スパゲッティサラダ	麦とろご飯 豚のすりごま焼き もやしソテー
1/13 (木)	はんぺん煮物 カニカマ和え	カツカレー マカロニサラダ フルーツ	ホッケの塩焼き 青梗菜の胡麻炒め ずんだ和え	1/29 (土)	味付け肉団子 お浸し	鮭のムニエル じゃが芋の炒め煮 ピーナツ和え	豆腐チャンプルー 揚げ出し茄子 フルーツ
1/14 (金)	じゃが芋の金平 和風サラダ	揚げ魚の甘辛煮 エビ団子の煮物 ピーナツ和え	あぶ卵とじ 吹き寄せ野菜 和え物	1/30 (日)	さつま揚げの煮物 青菜のソテー	ささみのチーズフライ ポークチーンズ 春雨サラダ	かに玉あかけ ごぼうサラダ 昆布の佃煮
1/15 (土)	味付け肉団子 しらす和え	かやくご飯 白身魚のピカタ がんもの煮物	中華風照り焼き 白菜のクリーム煮 海苔佃煮	1/31 (月)	アジの塩焼き ひじきの煮物	ドライカレー フレンチサラダ みかんヨーグルト	炒り鶏 薩摩芋のそぼろ煮 おかつ和え
1/16 (日)	コンソメ煮 オクラのおかつ和え	わかめご飯 魚の辛みそ焼き 切干大根の洋風煮	麦とろご飯 五目豆腐 南瓜の小倉煮	2/1 (火)	高野信田煮 金平ごぼう	揚げ魚の甘辛煮 水餃子 ボン酢和え	しぐれ煮 じゃが芋のたらこ炒め 和え物
1/17 (月)	サンマのおろし煮 なめ茸和え	はんぺんチーズフライ 小松菜のソテー ナムル	鶏のトマト煮 にら炒め 昆布佃煮	2/2 (水)	イワシの生姜煮 和風サラダ	メンチカツ 五目豆腐豆 春雨サラダ	オイスター炒め 豆腐田楽 辛子和え
1/18 (火)	二色パン スクランブルエッグ コーンサラダ	ハヤシライス ポテトサラダ 桃ヨーグルト	青椒肉絲 花野菜の中華煮 漬物	2/3 (木)	二色パン オムレツ コンソメ煮	照り焼きハンバーグ いんげんの炒め煮 和風マカロニサラダ	厚揚げの野菜炒め 蓮根こんにゃく煮 柚子和え
1/19 (水)	納豆 ほうれん草の白和え	カレイの煮付け 里芋の柚子味噌煮 土佐和え	厚揚げと白菜の旨煮 ケチャップ炒め フルーツ	2/4 (金)	がんもの煮物 カニカマサラダ	タラのムニエル ジャーマンポテト 海藻サラダ	照り焼きチキン ごぼうの味噌マヨ炒め 漬物
1/20 (木)	卵とじ 中華サラダ	パプリカ焼き さつま揚げの煮物 華風和え	赤魚の生姜煮 みそ酢和え 煮豆	2/5 (土)	にしんの甘露煮 ゆかり和え	山菜おこわ 親子焼き 薩摩芋のレモン煮	豆腐の旨煮 水菜のサラダ ザーサイ
1/21 (金)	ウイナーソテー 磯辺和え	親子丼 アスパラのバター醤油焼 南瓜ババロア	白身魚のピザ焼き マカロニのスープ煮 練り梅	2/6 (日)	里芋のそぼろ煮 おかつ和え	ポークカレー フレンチサラダ パンヨーグルト	魚のもろみ焼き 青菜のソテー 煮豆
1/22 (土)	きのこ玉子焼き おからサラダ	味噌ラーメン シュウマイ フルーツ	サバの赤味噌焼き 五目豆煮 漬物	2/7 (月)	ちくわの土佐煮 白菜の塩昆布和え	擬製豆腐 華風和え 漬物	豚の生姜焼き 根菜の煮物 ずんだ和え
1/23 (日)	がんもの旨煮 ゆかり和え	焼肉風 ジャーマンポテト フルーツ	豆腐ハンバーグ インゲンソテー 大根サラダ	2/8 (火)	納豆 おからサラダ	野菜タンメン 磯辺揚げ 黒ゴマプリン	鶏のピザ焼き いんげんバター醤油炒め 練梅
1/24 (月)	納豆 小松菜の和え物	和風ミートローフ 炊き合わせ ハリハリ漬け風	野菜ソース炒め マヨネーズ和え 煮浸し	2/9 (水)	卵とじ 磯辺和え	魚の香草パン粉焼き マカロニのスープ煮 花野菜サラダ	ツナポトフ エビ入り野菜ソテー ボン酢和え
1/25 (火)	肉団子の野菜煮 なめ茸和え	梅ちりめんご飯 魚の味噌味噌焼き 大根のそぼろ煮	吉野煮 ベーコンソテー 鯛味噌	※記載されている他に、ご飯と味噌汁が付きまます。都合により献立が変更になることがあります。ご了承下さい。			

セレクトメニュー



12月のセレクトメニューは
A、中華丼
B、味噌煮込みうどん・そば でした。
皆さん迷いながら選び、美味しく召し上がっていました。

松花堂弁当



12月19日は松花堂弁当でした。
ゆかりごはん、魚の味噌焼き、炊き合わせ等を美味しく頂きました。ごちそうさまでした。

※記載されている他に、ご飯と味噌汁が付きまます。都合により献立が変更になることがあります。ご了承下さい。

今月は「せり」についてです。
せり科の多年草で日本原産の緑黄色野菜です。一年中店頭で見かける野菜ですが厳寒期の時期が一番味がよく風味があります。ご存知かと思いますが春の七草に挙げられています。

「せり」の特有の香りは精油成分が含まれており、保温効果や発汗作用があります。ビタミンCやカロテンも多く風邪の予防にも効果があり寒い時期には食べたい野菜です。選ぶ時は色が鮮やかで、茎が太すぎないものを選んでください。乾燥してしまつと香りが抜けてしまうので保存するときはぬれ新聞でくるみ、ポリ袋に入れて冷蔵庫に入れてください。鍋料理やお浸しなどがおすすめです。