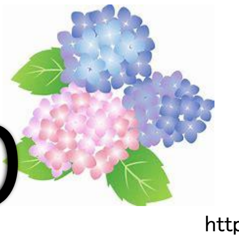
6月号　平成30年　NO.122

高萩聖孝園だより



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
TEL0293-44-6222　Fax0293-44-6223
・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
・在宅介護支援センター
http://www.aikohkai.or.jp/seikoen/index.html

梅雨入りとなり、天気が変わりやすい季節になりました。いかがお過ごしでしょうか？今月は年に2回開催される、『居酒屋喫茶』を予定しております。普段なかなか堪能できないお酒を十分に味わって、雰囲気を楽しんで頂こうと計画しております。

これから気温差も激しくなるので、ご利用者の皆様の体調管理には十分配慮し、元気に楽しく過ごしていただけるように努めてまいります。夏物の衣類の入れ替え等のご協力をお願いいたします。

今月の行事予定

6/14(木)　居酒屋喫茶
6/21(木)
松ヶ丘認定こども園交流会
随時、各ユニットにて誕生会を開催

松ヶ丘認定こども園交流会

17日(木) 今年度2回目の年長組園児との交流会を行いました。ご利用者の皆様は毎回楽しみにされていて、とてもいい笑顔でした。「こんにちは～」とお互い大きな声で挨拶をし、5種類の絵柄から好きなものを選んでの塗り絵を行いました。「これがいい！」と園児たちの元気な声に圧倒されていましたが、一緒に色鉛筆で色を塗ったり、隣で眺めながら「上手だね」と話されたり、楽しい時間を過ごされました。

最後は別れを惜しみながら、「また来てね！」と次回の交流会を楽しく待ちたい様子でした。

フレンチトースト作り

13日(日)にショートステイにてフレンチトースト作りを行いました。利用者様に卵を割って混ぜるのを手伝っていただき、ホットプレートで焼き上げると、とてもいい香りで「いい匂いだね、早く食べたい！」と待ちきれない様子でした。焼きあがったら生クリームやカラースプレーなどのトッピングでそれぞれ好きなように飾り、召し上がっていただきました。「あ～甘くて美味しい」「もっと食べたい、また作りたいね」と大好評でした。

母の日

13日(日)六の丸にて**母の日のイベント**と**5月生まれの利用者様の誕生日会**を行いました。ケーキと贈り物を用意し、プレゼントさせていただきました。

「いっぱいもらっちゃってありがとう！　うれしいね！」と笑顔で話され、ご自分のご両親のお話などを聴かせてくれました。

デイサービスセンター

5日(土)は端午の節句なので、**「柏もちつくり」**を行いました。ご利用者の皆様にはつぶあんやこしあんを丸めて頂いたのですが、同じような大きさにするために試行錯誤されている姿が印象的でした。丸めた餡を皮に包んだ柏もちを厨房で蒸かし、おやつの時間に召しがって頂くと「甘くて美味しい！」「昔はよく作ったよ～」と話され、笑顔が沢山あふれる楽しいひと時でした。

10日(木)にはデイルームで**「運動会」**を開催しました。鉢巻きでチーム分けをし、選手宣誓もあり、チーム対抗のボール送りや職員による早着替え競争など、大いに盛り上がりました。いつもリハビリとして行っている牛乳パック積み上げを行い、皆さんで高さを競い合ったところ、終了時間間際に倒れてしまうハプニングがあったり等、あっという間に時間がたってしまいました。「参加出来て良かった！」「とても楽しかったよ」と喜んで頂けました。

16日（水）はボランティアによる**「ギター演奏会」**を行いました。他の事業所にも来てくれている方で、持参のエレキギターを演奏してくれました。利用者様も歌詞カードをみながら懐かしい歌を歌い、楽しまれているご様子でした。生演奏ということでいつも行っているカラオケとはまた違った楽しさで、「懐かしい歌！！」「良い歌はいつ聴いてもいいね！！」と笑顔で話されていました。

今月の行事予定

6/11(月）柏餅作り
6/15(金）スパゲティ作り
6/19(火) 20日(水)
外食ツアー（ばんどう太郎)

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：要支援１～要介護５

<お願い>　季節の変わり目で体調を崩しやすい時期です。ご面会の方々に手洗い・うがいの実施をお願いする場合がございます。また、風邪気味の方のご面会はご遠慮いただきますよう、ご協力のほどよろしくお願い致します。

予定献立（6/10～7/9まで）

日付	朝	昼	夕
6/10 (日)	アジの塩焼き 切干の柚子和え	八宝菜 ちくわの金平 フルーツ	鶏の中華照り焼き いんげんのトマト煮 漬物
6/11 (月)	ソーセージソテー 胡麻和え	魚のピカタ タラコ炒め ポテトサラダ	味噌煮込み もやし炒め きのこサラダ
6/12 (火)	柚子おろし肉団子 カニカマサラダ	アジの南蛮漬け 豆腐の肉みそかけ 桜エビの和え物	豆腐の旨煮 青菜のソテー しらす和え
6/13 (水)	春雨の中華風 梅和え	五目あんかけそば 水餃子 バナナムース	いんげんの肉巻き 白菜クリーム煮 ポン酢和え
6/14 (木)	野菜角煮の煮物 とろろ和え	回鍋肉 はんぺんの煮物 南瓜サラダ	居酒屋喫茶
6/15 (金)	ニラ玉 野菜大豆煮	菜飯 ハンバーグ きのこソース 野菜スープ煮	麦とろご飯 魚の梅肉焼き バター醤油炒め
6/16 (土)	納豆 筍のかつお煮	南部焼き がんもの煮物 ピリ辛和え	豚の生姜焼き しらたきの金平 春雨の和え物
6/17 (日)	さんまの蒲焼き風 和風サラダ	ゆかりご飯 魚のもろみ焼き 蓮根こんにゃく煮	鶏の葱塩焼き 青梗菜のザーサイ炒め 柚子風味和え
6/18 (月)	里芋のそぼろ煮 オクラのおかか和え	ハヤシライス スパゲッティサラダ フルーツ	ポトフ ツナサラダ 煮浸し
6/19 (火)	二色パン オムレツ カレーマヨ和え	焼肉風 卵豆腐 もやしサラダ	魚の煮付け 茄子のチリソース炒め 昆布佃煮
6/20 (水)	豚肉と青菜のソテー 卯の花	タラのムニエル じゃが芋の煮物 菜種和え	鶏と野菜の煮込み キャベツの煮浸し 鯛味噌
6/21 (木)	いわしの生姜煮 白和え	味噌ラーメン シュウマイ マンゴープリン	オイスターソース炒め ごぼうの煮物 塩昆布和え
6/22 (金)	豆乳まる揚げ 大根のゆかり和え	白身魚のフライ ポークビーンズ マカロニサラダ	柳川風煮 胡麻炒め ずんだ和え
6/23 (土)	ちくわの煮物 柚子風味和え	魚の照り焼き エビ団子の煮物 薩摩芋サラダ	豚のすり胡麻焼き 昆布の煮物 酢味噌和え
6/24 (日)	ビーフンソテー 菜の花のお浸し	鶏のチーズ焼き きのこベーコンソテー フレンチサラダ	和風かに玉 なると煮 和え物
6/25 (月)	納豆 白菜の煮浸し	わかめご飯 魚のマヨ焼き はんぺんの煮物	鶏の治部煮 厚揚げの高菜炒め 辛子和え

日付	朝	昼	夕
6/26 (火)	野菜のコンソメ煮 生姜醤油和え	擬製豆腐 切干大根のひじき煮 ピーナッツ和え	赤魚の煮付け 大根のたらこあんかけ 昆布佃煮
6/27 (火)	がんもの煮物 お浸し	セレクトメニュー A、照り焼き丼 B、鶏うどん・そば	ロールキャベツ ガーリックソテー 酢の物
6/28 (火)	厚揚げの煮物 中華風煮浸し	アジの葱味噌焼き 南瓜の煮物 和え物	麦とろご飯 けんちん煮 青菜のソテー
6/29 (火)	高野豆腐の煮物 揚げ出し茄子	ポークカレー 春雨サラダ フルーツ	吉野煮 ピーマンじゃこ炒め 茄子の含め煮
6/30 (火)	肉団子の土佐煮 煮浸し	ソースチキンカツ丼 卵ロールきのこあん 抹茶ババロア	炒り豆腐 五色金平 練り梅
7/1 (日)	納豆 小松菜の胡麻和え	カレイの煮付け 炊き合わせ フルーツ	和風玉子焼き 炒め煮 煮豆
7/2 (月)	五目巾着煮 金平ごぼう	鶏のおろしソースかけ ジャーマンポテト クルトンサラダ	サバの赤味噌焼き 青菜の炒め物 和え物
7/3 (火)	お魚豆腐の煮物 おろし和え	ハヤシライス シーザーサラダ 桃ヨーグルト	豆腐の旨煮 もやし炒め 海苔佃煮
7/4 (水)	ちくわの煮物 フレーク和え	とんかつ 麻婆春雨 菜種和え	魚の照り焼き 茄子のそぼろ煮 酢の物
7/5 (木)	ロールパン オムレツ バターソテー	かやくご飯 サバの塩焼き じゃが芋の金平	鶏の治部煮 豚と野菜の味噌炒め オクラの和え物
7/6 (金)	ウインナーソテー 煮浸し	チンジャオロース 焼きビーフン 中華サラダ	麦とろご飯 アジの胡麻味噌焼き 白菜の柚子浸し
7/7 (土)	はんぺんバター焼き 筍の土佐煮	七夕そうめん コロッケ 杏仁ゼリー	鶏のママレード焼き 水菜のサラダ 煮豆
7/8 (日)	肉団子の煮物 キャベツサラダ	魚の香味焼き 含め煮 おかか和え	タラのムニエル なべしぎ ポン酢和え
7/9 (月)	厚揚げ煮 ほうれん草の和え物	煮込みハンバーグ 薩摩芋のレモン煮 フレンチサラダ	ホッケの塩焼き 刻み昆布の煮物 練り梅

※記載されている他に、ご飯と味噌汁が付きます。
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

5月のセレクトメニューは
A、天津丼
B、ちゃんぽん麺でした。
皆さん迷いながら選び、どちらも美味しいと好評でした。

松花堂弁当

5月20日は松花堂弁当でした。
梅ちりめんご飯、西京焼、たらこ炒め等を美味しく頂きました。

今月は食中毒予防についてです。

梅雨の時期になりましたが、これからは食中毒が心配になります。食中毒予防の三原則は『細菌をつけない・増やさない・やっつける』です。「細菌をつけない」は手洗い、手指の消毒、「細菌を増やさない」は食品を保存するときは冷蔵や冷凍を利用する。「細菌をやっつける」は食品を内部まで加熱するです。

高萩聖孝園でも細心の注意を払い、おいしい食事を提供していきたいと思います。なお、面会時には食中毒の予防のために生物の差し入れは控えていただきますようご協力をお願い致します。

管理栄養士　藤田　諭子