

みずほだより

1



美味しいよ～

■先月作った干し柿
が、今年も美味しく出来ました。ご利用者の方々にも大好評でした。

干し柿



■ご利用者様からいただいた『アケビツル』を使って、クリスマスリースを作りました。皆様、配置を考えたり、それぞれ個性あふれるリースが完成しました。

クリスマスリース作り

■クッキングでは炊飯器を使用してりんごケーキを作りました。



クッキング・りんごケーキ

■令和7年度 第一回 運営推進会議を行いました。

お知らせ

■朝は家中でお待ちください。
朝のお迎えは、ご自宅の中で送迎車の到着をお待ちください。天候、交通状況によりお迎えの時間が普段より遅くなることもございます。ご迷惑をお掛け致しますが、ご理解、ご協力のほどよろしくお願ひ致します。

■ディサービスみしょうえんのインスタグラムで、日々の様子などをお伝えしています。是非、ご覧ください。

1月の空き状況

◎…充分余裕あり / ○…余裕あり / △…若干空きあり / ×…要相談

月	火	水	木	金	土	日
○	○	◎	◎	○	◎	お休み

ご利用日の追加や変更等のお問い合わせは、下記または担当のケアマネージャー様までお願い致します。

旬食献立表

1/3~1/31

★…行事食です。

(日曜日は定休日です。また、メニューが変更になることもあります。)

			1日 (木)	2日 (金)	3日 (土)
			お休み	お休み	ご飯 鶏もものから揚げ ほうれん草のソテー 卵の花 白玉麩とわかめの 味噌汁 フルーツカクテル
5日 (月)	6日 (火)	7日 (水)	8日 (木)	9日 (金)	10日 (土)
ご飯 ポークチャップ がんもどきの 生姜あんかけ 大根菜と油揚げの 味噌汁 赤ワインゼリー	ご飯 煮込みハンバーグ さつま芋の甘煮 ハムとレタスの 胡麻風味 もやしのコツメープ	七草粥 たらの粕漬け焼き インゲン浸し 白和え かきたま汁 おしるこ	ご飯 鶏の蜂蜜焼 効仁のケチャップ炒め ほうれん草と コーンのサラダ もずくスープ	きつねうどん 胡瓜とささみの ピリ辛和え 杏仁豆腐	ご飯 揚げ赤魚のみぞれ煮 里芋の柚子味噌 いんげんごまあえ しめじとわかめの 味噌汁
12日 (月)	13日 (火)	14日 (水)	15日 (木)	16日 (金)	17日 (土)
炊き込みご飯 天ぷら(盛り合わせ) 小松菜の辛子和え 花麩と三つ葉の 味噌汁 カップゼリー	ご飯 ホイコーロー [®] もやしの酢の物 さつま芋と りんごの重ね煮 生揚げとせりの 味噌汁	ご飯 たらのヨネーズ 焼き ブロッコリーのお浸し じゃがいものコツメ煮 玉ねぎと人参の 味噌汁 バナナ	お休み	ご飯 鮭の香草焼 ほうれん草のお浸し 豚肉とゴボウの 味噌煮 岩のりと三つ葉の 味噌汁 バナナとミカン缶の ヨーグルト和え	肉野菜味噌ラーメン 餃子 杏仁豆腐
19日 (月)	20日 (火)	21日 (水)	22日 (木)	23日 (金)	24日 (土)
ご飯 赤魚粕漬け焼き ほうれん草のお浸し がんもどき煮 南瓜の胡麻和え ぜんまいと油揚げの 味噌汁	ご飯 鮭の ちゃんちゃん焼き 豆腐の揚げ玉がけ 小松菜の辛子和え 卵スープ	ご飯 豚肉のしょうが焼き 焼き椎茸の ツナマヨ和え 卵スープ フルーツポンチ	チキンカレー 福神漬 ブロッコリーのサラダ 赤ワインゼリー	かき揚げそば 匂焼 胡瓜とささみの ピリ辛和え	ご飯 鮭の塩麹焼き ほうれん草のお浸し 炒り豆腐 花麩とねぎの すまし汁 フルーツポンチ
26日 (月)	27日 (火)	28日 (水)	29日 (木)	30日 (金)	31日 (土)
ご飯 鶏肉のチリソース煮 大根とツナの 中華ドレ和え 白玉麩とわかめの 味噌汁 杏仁豆腐	ご飯 赤魚粕漬け焼き 甘酢生姜 豚挽と春雨の 生姜炒め サケソ菜のお浸し 里芋とわかめの 味噌汁	ご飯 さわらの照り焼き 大根おろし チンゲン菜のソテー そうめんのすまし汁 バナナとミカン缶の ヨーグルト和え	ご飯 千草焼き もやしにら炒め ブロッコリーとカリフラワーの ナムル 中華スープ	ご飯 メバルの煮魚 大根おろし ひじきサラダ 生揚げと小松菜の 味噌汁 フルーツ ミルクゼリー	ハヤシライス コールスローサラダ ぶどうゼリー