

みずほだより

1月号



■先月作った干し柿が、今年も美味しく出来ました。ご利用者の皆様にも大好評でした。

干し柿

美味しいよ～



■ご利用者様からいただいた『アケビツル』を使用して、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



■デイ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。

■朝は家の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い致します。

■令和7年度 第二回 運営推進会議を行いました。
色んなレクリエーションを行う中、楽しさを見つけ、笑顔が増えたとお話がありました。今回、ヒヤリハットや事故が数件ありました。様々な取り組みを行う中で、安全面が疎かにならないよう、努めていきます。

お知らせ



■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



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。

昼食献立表

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ございます。)

			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 さつまいの甘煮 ハムとレタスの 胡麻風味 もやしのアジアンスープ	七草粥 たらこの粕漬け焼き 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 マヨネーズのチャップ 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 さつまいと りんごの重ね煮 生揚げとせりの 味噌汁	ご飯 たらこのアジアン 焼き マヨネーズのお浸し じゃがいものアジアン煮 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 マヨネーズのサラダ 赤ワインゼリー	かき揚げそば 旬彩焼き 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 アジアン菜のお浸し 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 マヨネーズとカラフルの 味噌汁 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