

曜日	月	火	水	木	金	土	日
空き情報	○	△	◎	◎	○	◎	お休み



食べて、笑った敬老会！

9月21日、22日に敬老会を行いました。元寿司職人の厨房スタッフ、職員が目の前で注文を聞いて握るお寿司、プレゼントのお花と表彰状、職員によるマジックショーなど、盛り沢山！皆さんに、喜んでいただきました♪

大募集！

10月20、21日
秋の遠足に出かけます。追加、振り替え利用も対応可能です！
「行ってみようかしら？」と思われた方、ぜひ一度職員までご相談下さい！
皆様のご参加をお待ちしています♪



職員による握り寿司・・・
よりはやっぱりプロの握り寿司が美味しかったそうです



今年は白寿、米寿、傘寿の方が4名おられました。
100歳のお祝い、今から楽しみです♪



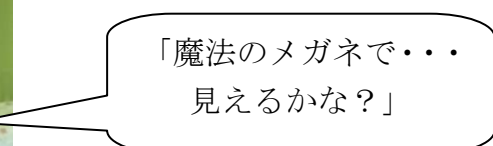
皆で「はい、チーズ」



タネも仕掛けもありませんよ～
確認して下さい～い！



「ぱっ！！
出来ました！」



「魔法のメガネで・・・
見えるかな？」

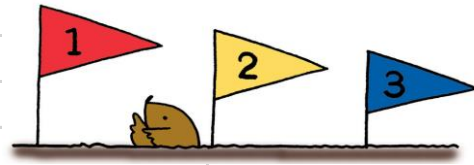


施設紹介

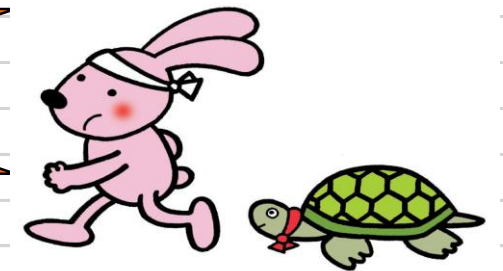
淳風のデイサービスって、どんな所？
皆さんに、少しでも知っていただき、安心して利用していただく為に、少し施設紹介をしていきたいと思います。

「静養室」はベッド2台があり、入浴後、食後に休まれる方が多いです。体調に合わせて過ごしていただけるので、遠慮なく使って下さいね。





10月の献立



月	火	水	木	金	土
			1 ご飯 特製肉団子茸あん 一口ひろうす きゅうりの土佐酢 そうめんの清汁	2 吹き寄せ寿司 茄子の揚げ浸し 小松菜の味噌汁 黄桃・洋ナシ缶	3 ご飯 鶏のマリネソース焼き 切り干し大根 白菜の胡麻和え じゃが芋の味噌汁
5 ご飯 鶏の豆鼓蒸し 冬瓜の煮物 ほうれん草の胡桃和え しめじの味噌汁	6 おにぎり 海鮮ちゃんぽん うまい菜の辛子和え みかん缶	7 ご飯 秋刀魚の塩焼き 金平牛蒡 胡瓜の土佐酢 豆腐と揚げの赤だし	8 ご飯 おでんバイキング トマト煮込み 梨	9 ご飯 鱈のグリル 煮物 ほうれん草のピーナッツ和え もやしと揚げの味噌汁	10 木の葉丼 蓮根の炒め生酢 芝漬け きのこの清汁
12 秋のおこわ 山菜そば 胡瓜とカニの甘酢 梨	13 ご飯 擬制豆腐 小松菜のナムル サツマイモの味噌汁 白菜のレモン風味	14 ご飯 ホキの唐揚げ 南瓜のそぼろ煮 サラダ 青梗菜の味噌汁	15 ご飯 特製中華ハンバーグ うまい菜のかか和え スープ仕立て マンゴー	16 ご飯 焼き鯖の南蛮漬け 牛蒡と揚げの炒め煮 手作り卵豆腐 白なの味噌汁	17 香りおにぎり カレーうどん 白菜の真砂和え オレンジ
19 ご飯 ポークチャップ 白なの煮浸し 牛蒡と人参の味噌汁 柿	20 ネギトロ丼 根菜煮 キャベツの味噌汁 西洋梨缶	21 ご飯 牛肉のオイスター炒め たこ糎紗焼き 柚子生酢 ほうれん草の味噌汁	22 おにぎり お好み焼き OR 焼きそば 冬瓜の葛煮 みかん缶	23 ご飯 特製ハンバーグステーキ じゃが芋の煮物 コーンポタージュ 黄桃・西洋梨缶	24 ご飯 鯖の照り焼き 筍と大豆・昆布の煮物 ほうれん草の胡桃和え 大根・大根葉の味噌汁
26 ご飯 肉じゃが 卵の花 もやしのナムル アサリと若布の味噌汁	27 ご飯 特製マーボー豆腐 シューマイ べっこう煮 中華スープ	28 駅弁 福井駅	29 おにぎり 桜海老かき揚げそば 生酢 りんご缶	30 ご飯 鮭の焼き浸し 白菜と鶏の煮物 オクラとろろ 小松菜の味噌汁	31 バターロール OR ご飯 南瓜のシチュー サラダ 高菜漬け・柿