

グリーンヒル淳風 デイサービス通信

平成26年8月
第32号

発行：グリーンヒル淳風デイサービス
住所：寝屋川市太秦高塚町9-1
Tel & Fax：072-820-1551
事業所番号：2770303531

流し素麺で涼を感じて



夏はやっぱり流し素麺！ということで、今年も竹をセットして行いました！
流れを調節しながら、みなさんも流れてくる素麺をサッとすくって沢山食べていました！
ここでは素麺以外に茄子や胡瓜、トマトを流しています。利用者さんも「珍しい物が流れてくるね～」と楽しんでお食事しました！
普段より食が進む方も多く、見た目や雰囲気の大事さを感じております。



素麺をすくえて思わず笑顔！



薬味も入れて素麺でお腹一杯です！



よいしょ～
沢山取れたよ～！！



風情を感じますね～



豪快にいただきます～す！！

おいしいですよ～



やった一畑の収穫！！



野菜が収穫できました！
なかなか実がならず心配していましたが、皆さんの意見を聞き肥料をあげる回数を増やし、急成長いたしました！塩漬けにしておいしく頂きました。

体操は楽しく笑いあり！



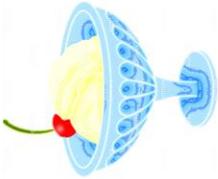
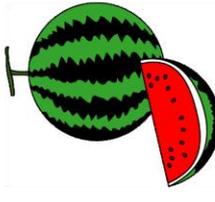
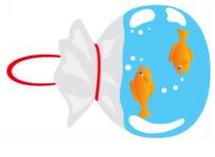
午前中は機能訓練師による体操を行い、午後からは楽しく、頭を使うような体操を行っています！
右手と左手を交互に違う事をする運動では、うまくいかずお互いに見合っって笑いあったり、和気あいあいとおこなっています。楽しく行うことが長く続けられる秘訣ですね！

曜日	月	火	水	木	金	土	日
空き情報	2	2	5	3	3	1	お休み



8月の献立



月	火	水	木	金	土
<p>4 ご飯 秋鮭ちやんちやん焼き 大豆煮 胡瓜ともずくの和え物 そうめんの清汁</p> 	<p>5 ハヤシライス サラダ らっきよ・福神漬け 白梅のヨーグルトかけ</p> 	<p>6 ご飯 刺身三種盛り 茄子の田楽 もやしの土佐酢和え 嵯峨豆腐の赤だし</p> 	<p>7 ご飯 特製肉団子の甘酢あん べっこう煮 豆腐の香味たれかけ 若布と卵の赤だし</p> 	<p>1 1 ご飯 鶏肉のさっぱり煮 金平牛蒡 白才のピーナッツ和え 青梗菜の味噌汁</p>	<p>2 2 ご飯 鱈の野菜あんかけ ひじきの煮物 サラダ 麩のかきたま汁</p>
<p>11 11 ご飯 豚大根 青梗菜の辛子和え たたき牛蒡 白才の味噌汁</p>	<p>12 12 ご飯 擬製豆腐 うまい菜の炒め煮 モヤシと揚げの味噌汁 茄子の浅漬け</p>	<p>13 13 ご飯 特製手作りコロツケ 大根とチリメンの炒め物 ミニ太平燕(熊本料理) フルーツカクテル</p>	<p>14 14 ご飯 赤魚の山椒煮 蓮根と豚の炒り煮 土佐酢和え しめじの味噌汁</p>	<p>15 15 ご飯 精進煮 う巻き卵 手作り枝豆腐 花麩の清汁</p>	<p>16 16 花火寿司 冬瓜の煮物 巻麩の味噌汁 ぶどう</p>
<p>18 18 野菜菜おにぎり 冷麺 白才の煮浸し フルーツカクテル</p>	<p>19 19 ご飯 秋刀魚の蒲焼き キャベツの炒め煮 もずくとオクラの土佐酢和え もやしの味噌汁</p>	<p>20 20 ご飯 煮し鶏の胡麻だれかけ 茄子の揚げ浸し 煮こごり風 白ナと揚げの味噌汁</p>	<p>21 21 豚野菜丼 切干大根と桜海老の煮物 豆腐と卵の赤だし ヨーグルトかけ</p>	<p>22 22 ご飯 鱈の香味焼き 麻婆春雨 里芋の味噌汁 オレンジ</p>	<p>23 23 ご飯 チキンカツ キャベツとイカの三杯酢和え 小松菜の煮浸し 絹揚げの味噌汁</p>
<p>25 25 ご飯 かれの揚げ浸し 大根と豚バラの煮物 小松菜の山葵和え 嵯峨豆腐の味噌汁</p>	<p>26 26 ご飯 鱈の若狭焼き 法蓮草の煮浸し 白才の和え物 里芋の味噌汁</p>	<p>27 27 ご飯 肉じゃが 大根の香味和え 白才の味噌汁 ぶどう</p>	<p>28 28 ご飯 特製ハンバーグステーキ サラダ ふだんそうの煮浸し あさりの味噌汁</p>	<p>29 29 駅 弁 高松駅</p>	<p>30 30 おにぎり かき揚げうどん もやしと豚の味噌炒め パイン缶</p>