



マスコットの  
ながぴよんです。

# 長津田地域ケアプラザ デイサービスだより

4月号

2017.4.1

NO.82

## 桜が咲きました。

デイルームに春が来ました！ 3月にご利用いただいた利用者様に、午前中のレクリエーションで「桜と菜の花の壁飾り」を作っていただきました。部屋の中が、春満載になりました。



## ～おやつ作り～

11日(土)～17日(金)まで人気の「じゃがいもお焼き」と「桜もち」を皆様と一緒に作りました。ホットプレートで焼く簡単な調理ですが、あつあつお焼きも、ふわふわ桜もちも、とても美味しくできました。



## ～職員研修～

23日(木)に全体会議で「危険予測」をテーマに研修を行いました。身の回りに潜む危険を予測し、対策を考えました。今後も安全に皆様を支援いたします。



4月

## 今月のスケジュール

**15日(土)**には「お茶会」を行います！

職員が着物を装い、お茶会を行います。デイルームに静かな時間が流れます。お茶の心得のある方もない方も、季節の和菓子と一緒に楽しみくださいませ。



**16日(日)**は「理美容サービス」を行います。

髪を切りたいけど美容院まで行くのが大変という方、そろそろ髪を短くしようかしら？という方はどうぞお申し込みください。

今回より案内チラシに**申込書**が印刷されていますので、お名前をご記入の上お持ちください。



※カット代1,500円当日ご持参ください。  
(シャンプー、パーマ、カラーはできません。)

4月16日(日)お待ちしております！

申込締切日：4月7日(金)

長津田地域ケアプラザ デイサービス

電話：981-7755 担当：山下・赤井

※本誌が必ずお読みください。必要事項をご記入の上、即日までに申し込みください。(お電話に申し込んでいない)

※お申し込みの際は、お電話によるお申し込みを優先いたします。お電話をかけた上でお申し込みください。

理美容サービス 申込書

平成29年4月16日(日)の理美容サービス申し込み用紙です。

申込日：平成29年 月 日

氏名： /

日曜日が利用日でない方は、**追加のご利用も可能です。**ケアマネジャーやデイサービスの生活相談員にご相談ください。

チラシに申込書が付きまして！  
切り取ってお使いください。

# デイサービス月間予定表

## H29.4月

午前	月/日	午後	
<p>下記プログラムより選択</p> <p>&lt;プログラム&gt;</p> <p>* 5月カレンダー</p> <p>* 鯉のぼりづくり</p> <p>* チューリップ作り</p> <p>* 塗り絵</p> <p>* 書道 (第3 木・金)</p> <p>* 計算問題・漢字ドリルなど</p> <p>* 囲碁・将棋</p> <p>* オセロ</p> <p>* パズル * その他</p>	1 土	こちらヒューストン  	
	2 日		
	3 月	底抜けホールインワン 	
	4 火		
	5 水	たまってごめん 	
	6 木		
	7 金	ボーリング 	
	8 土		
	9 日		
	10 月	輪投げ 	
	11 火		
	12 水	こちらヒューストン	
	13 木		
	14 金	磁石カントリー 	
	15 土	お茶会	
	16 日	磁石カントリー	理美容サービス 16日
	17 月	たまってごめん 	
	18 火		
	19 水	ボーリング 	コーヒータイム (20、21日) 
	20 木		
	21 金	輪投げ 	
	22 土		
	23 日		
	24 月	ボーリング 	
	25 火		
	26 水	磁石カントリー 	
	27 木		
	28 金	底抜けホールインワン 	
	29 土		
	30 日		

4月24日の第4月曜日は長津田地域ケアプラザは休館日となりますが、  
 デイサービスは行っております！ ご連絡は045-981-7756までお願いいたします。

午前はお好きなプログラムを選んで活動してください。  
 プログラム内容は変更になる場合もありますのでご了承ください。



4月献立表

現 場：長津田地域ケアプラザ  
 献立種類：常食（個別献立）  
 期 間：2017/4/1～2017/4/30



	日	月	火	水	木	金	土
風食							1 赤飯 鯖の柚子胡椒焼き 旬彩焼き ミモザサラダ 味噌汁
3時							黒糖まんじゅう I補材 - 751kcal 蛋白質 33.3g 脂質 25.2g 食塩 4.5g
	2	3	4	5	6	7	8
風食	炊き込みごはん 鶏のから揚げ 筍とふきの煮物 菜の花の酢味噌和え 清汁	筍ごはん 松風焼き さつま芋のレモン煮 ミネラルたっぷりサラダ 味噌汁	グリーンピースご飯 鮭の金山寺味噌焼き 菜の花と卵の炒め物 大根の梅肉和え 味噌汁	炊き込みごはん 豚肉の柳川煮 焼き茄子のほん酢煮 南瓜サラダ 味噌汁	筍ごはん カレイの磯部揚げ じゃが芋たらこ炒め キャベツの彩りサラダ 味噌汁	グリーンピースご飯 茹で鶏の香味だれかけ 桜海老入り卵とし 五目なます 味噌汁	カレーライス ツナソテー 春雨サラダ コンソメスープ
3時	どらやき	どらやき	原宿ドッグ	原宿ドッグ	クリームコンフェ	クリームコンフェ	ババロア
	I補材 - 864kcal 蛋白質 31g 脂質 34.6g 食塩 4.6g	I補材 - 815kcal 蛋白質 29.3g 脂質 23g 食塩 3.9g	I補材 - 721kcal 蛋白質 31.4g 脂質 22.9g 食塩 3.6g	I補材 - 825kcal 蛋白質 31.4g 脂質 32.2g 食塩 4.6g	I補材 - 702kcal 蛋白質 33.4g 脂質 20.7g 食塩 4.3g	I補材 - 693kcal 蛋白質 31.2g 脂質 20.9g 食塩 3.9g	I補材 - 715kcal 蛋白質 19.1g 脂質 23.8g 食塩 3.3g
	9	10	11	12	13	14	15
風食	ご飯 鶏肉の照り焼き かんの煮物 白菜の塩昆布和え 味噌汁	ご飯 鯖の竜田揚げ 筑前煮 青梗菜の辛子醤油和え 味噌汁	ご飯 豚肉の生姜焼き 焼き豆腐のあんかけ ほうれん草のお浸し 清汁	そばろ丼 フロココリーソテー ポテトサラダ 清汁	ご飯 肉団子五目煮 ひじき炒め煮 白菜の和え物 味噌汁	ご飯 麻婆豆腐 焼き餃子 きゅうりの酢の物 中華スープ	ご飯 赤魚の南蛮漬け 里芋のおかか煮 ごぼうサラダ かき玉汁
3時	ババロア	マドレーヌ	マドレーヌ	水ようかん	水ようかん	アップルパイ	お茶会
	I補材 - 721kcal 蛋白質 28.7g 脂質 24.9g 食塩 3.6g	I補材 - 781kcal 蛋白質 29.5g 脂質 28g 食塩 4.1g	I補材 - 605kcal 蛋白質 28.9g 脂質 14.1g 食塩 2.3g	I補材 - 708kcal 蛋白質 25.7g 脂質 25.7g 食塩 3.3g	I補材 - 638kcal 蛋白質 19.6g 脂質 16.6g 食塩 3.4g	I補材 - 629kcal 蛋白質 23.9g 脂質 18.7g 食塩 3g	I補材 - 629kcal 蛋白質 23.6g 脂質 17.1g 食塩 2.9g
	16	17	18	19	20	21	22
風食	ご飯 豚肉と厚揚げのスタミナ炒め えびシューマイ もずく酢 わかめスープ	ご飯 エビのチリソース きのこのオムライス煮 野菜サラダ 中華スープ	親子丼 キャベツの加-風味炒め 三色ナムル 味噌汁	ご飯 カレイの生姜煮 南瓜の小倉煮 菜の花の酢味噌和え 豚汁	ハヤシライス 切干大根サラダ きのこソテー コーンスープ	ご飯 鯖の西京焼き 里芋とちくわの煮物 小松菜の柚子胡椒和え 味噌汁	肉うどん 菜飯 エビ団子の煮物 キャベツのポン酢和え
3時	アップルパイ	スイートポテト	スイートポテト	レモンケーキ	レモンケーキ	あんパン	あんパン
	I補材 - 698kcal 蛋白質 27.2g 脂質 23.9g 食塩 4.5g	I補材 - 639kcal 蛋白質 26.8g 脂質 16.2g 食塩 3.3g	I補材 - 649kcal 蛋白質 26.9g 脂質 21.9g 食塩 3g	I補材 - 650kcal 蛋白質 32.2g 脂質 11.8g 食塩 3.9g	I補材 - 824kcal 蛋白質 25.5g 脂質 33.9g 食塩 4.7g	I補材 - 608kcal 蛋白質 28.3g 脂質 12.8g 食塩 2.9g	I補材 - 704kcal 蛋白質 28.8g 脂質 12.3g 食塩 6.1g
	23	24	25	26	27	28	29
風食	ご飯 スペイン風オムレツ 長芋の短冊揚げ カリフラワーと豆のサラダ 味噌汁	ご飯 豚肉と野菜のオムスター炒め 冬瓜のとろみ煮 菜の花のおかか和え 味噌汁	かき揚げ丼 春雨の中華煮 ほうれん草のゴマ和え 味噌汁	ご飯 酢豚風炒め物 じゃがいものそばろ煮 キャベツのドレッシング和え 中華スープ	ご飯 赤魚の幽庵焼き がんもどきの煮物 青菜のしらす和え 味噌汁	ご飯 コロッケ きんぴらごぼう 花野菜サラダ 味噌汁	ご飯 鯖の味噌煮 炒り豆腐 胡瓜とみかんの酢の物 けんちん汁
3時	プリン	人形焼	人形焼	ココアワッフル	ココアワッフル	紅茶ケーキ	紅茶ケーキ
	I補材 - 777kcal 蛋白質 28.8g 脂質 25.4g 食塩 3.5g	I補材 - 687kcal 蛋白質 27.4g 脂質 19g 食塩 3.6g	I補材 - 709kcal 蛋白質 20.5g 脂質 16.7g 食塩 3g	I補材 - 772kcal 蛋白質 27.3g 脂質 26.5g 食塩 2.8g	I補材 - 678kcal 蛋白質 32g 脂質 16.1g 食塩 4.1g	I補材 - 697kcal 蛋白質 15.8g 脂質 18.8g 食塩 3.4g	I補材 - 673kcal 蛋白質 29.8g 脂質 19.9g 食塩 2.3g
	30						
風食	チキンカレーライス つけもの（福神漬） きのこバターソテー トマトサラダ 中華スープ						
3時	ドームケーキ（こしあん）						
	I補材 - 669kcal 蛋白質 20.8g 脂質 17.7g 食塩 4.8g						