

# グリーンヒル淳風 デイサービス通信



秋晴れの気持ちいい日に、皆さんとコスモスを見に行く事にしました。到着するとまさかの…ひまわりが満開でした。あまりの美しさに皆さんも「わあ！！なんてこと！！」と大歓声でした。コスモスも綺麗に色づいていましたよ！また来年も皆さんと一緒に見に行こう！と約束しました♪



## ★ハロウィン★

ハロウィン飾りを皆さんで作りました。  
色々なカボチャのお化け👻個性が溢れ  
カラフルで可愛く仕上がりました☆



今月のデイの壁面は美味しそうなおブドウの木です！  
お花紙でぶどうの実を立体にしてみました。  
薄い紙を何枚もめくるのは根気が必要ですが  
実がたくさん出来あがってくると、皆さんの表情が  
職人さんのように変わっていました。  
来月は、どんな壁面になるのか…お楽しみに♡



段々と肌寒くなってきましたね。  
デイで飼育されて  
いるメダカも  
じっとしている事が  
多くなりました。  
皆様も風邪などに、  
気を付けて下さいね。



～11月の予定～  
随時：誕生日会  
バラ園（上旬）  
手芸クラブ  
季節湯：21日 22日

グリーンヒル淳風デイサービス  
寝屋川市太秦高塚町9-1  
TEL：072-820-1551  
空き状況はお問合せ下さい

# ♡ 新しい挑戦 ♡

たくさんの大きな袋がやってきました！！  
 なんと靴下工場からの端切れだそうです！  
 この端切れで色々な物が作れるそうです。  
 まずは…色分けから始まります…。  
 皆さんで力を合わせて少しずつ取り組んでいます。  
 さあ！来月からは新しい作品です！！  
 スタッフもお手伝いしますので、素敵な作品を  
 作り上げましょう！！



## 11月の献立



月	火	水	木	金	土
	1 御飯 焼さばの南蛮漬け 大根と鶏肉の炒め物 キャベツとなめこのお浸し とろろ汁	2 御飯 レモンチキン 一口がんもの煮物 いんげんのピーナッツ和え 味噌かきたま汁	3 御飯 さけの南部焼き 小松菜とちくわの煮浸し キャベツとアスパラのサラダ 赤だし(豆腐)	4 御飯 高野豆腐の炊き合わせ 肉金平(牛肉) 味噌汁(さつまいも・しめじ) マンゴー缶	5 御飯 鶏肉のオニオンソース煮 れんこんとちくわの炒め生酢 ほうれん草の練りごま和え 味噌汁(ソーメン)
7	8	9	10	11	12
御飯 ミートローフ風 もやしとツナの炒め物 チンゲン菜とかまぼこのお浸し 味噌汁(かぼちゃ)	しっぽうどん(香川県郷土料理) 里芋と豚肉の煮物 コールスローサラダ	大豆と鶏肉のキーマカレー ブロッコリーとツナのドレ和え フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	御飯 白身魚のソテー(コンソメソース) チンゲン菜と絹揚げの炒め煮 大根と平天の和え物 味噌汁(もやし・人参)いりこ風味	親子丼 れんこんと豚肉の炒り煮 味噌汁(さつまいも・しいたけ) フルーツ(パイン缶・みかん缶)	御飯 豚肉の香味炒め やっこ(醤油) 胡瓜のごま酢和え 味噌汁(うまい菜・人参)
14	15	16	17	18	19
海鮮ちゃんぽん 絹揚げと豚肉の炒め煮 大根といんげんのドレサラダ	御飯 とんかつ(おろしあん) 卵の花 味噌汁(里芋・白菜) 胡瓜の浅漬け風	御飯 かれのい魚田(白味噌田楽) いとこ煮[富山県郷土料理] マカロニサラダ すまし汁(しろな・かまぼこ)	御飯 鶏チリ 小松菜とちりめんの煮浸し 味噌汁(もやし・しめじ) フルーツ(パイン缶・白桃缶)	ちらし寿司 絹揚げと人参の煮物 しろなとかまぼこの和え物 茶碗蒸し(鶏肉・ぎんなん)	御飯 さわらの煮付け 千草焼き とろろ(とろろのタレ) 豚汁(豚肉・大根・玉ねぎ)
21	22	23	24	25	26
たこ飯 さばの香味焼き 切干大根の煮物 ブロッコリーのおから和え 味噌汁(しめじ・しいたけ)	御飯 鶏肉の照り焼き(炭焼き風味) 枝豆とベーコンの塩バター やっこ(ねぎ味噌ダレ) すまし汁(白菜・大根葉)	ゆかり御飯 さけの塩焼き 高野豆腐のサイコロ煮 チンゲン菜のお浸し 赤だし(キャベツ・しいたけ)	稲荷寿司 あんかけにゅうめん しろなと豚肉のソテー マンゴー缶	御飯 鶏肉のマスタード焼き キャベツとツナのソテー 手作り胡麻豆腐(醤油) 味噌汁(もやし・油揚げ)	ポークカレー カリフラワーとコーンの香味ド フルーツ(パイン缶・黄桃缶)
28	29	30			
お好み焼き(いか・えび) ひじきと豚肉の炒め煮 キャベツとかまぼこの塩麹 味噌汁(ほうれん草・油揚げ)	ねぎとろ丼 卵の花 胡瓜の昆布和え 味噌汁(さつまいも・鶏肉)	御飯 メンチカツ・エビフライ 絹揚げの煮物 味噌汁(しろな・あさり) 洋なし缶のオレンジジュレ			