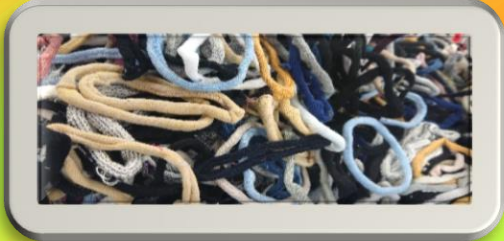


# グリーンヒル淳風 デイサービス通信



色とりどりの座布団が  
どんどん出来上がって  
います。

先月ご紹介した靴下の端切れで、沢山の作品が出来上がって来ています。色分けから始まりデザインを考え可愛い座布団が完成しました♡



🍠 ほくほく焼き芋 🍠







焼きたてのお芋を頂きました！  
甘くてとろとろの焼き芋でとても好評でした！「おかわりある？」との声も！

## 🍁 紅葉ドライブ 🍁



暖かい日に、紅葉ドライブへ行きました。赤や黄色、色とりどりの葉っぱに「わあ！綺麗！」と歓声が上がっていました。



12月空き情報

曜日	月	火	水	木	金	土
空き	△	△	○	○	○	○

～12月の予定～  
 随時：誕生日会  
 年忘れ会：23日  
 季節湯：19日 20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

# ☆機能訓練☆



お天気の良い日は、外で歩行訓練を行います。  
色付いている紅葉に目が行き自然と姿勢が伸びていました。  
春には桜、夏には深緑、秋には紅葉と四季を感じながらの歩行訓練は人気があります！！

## 年末年始のお知らせ

年末の営業は **12月29日(水)まで**、年始の営業は **1月4日(火)から**となっております。  
今年もあと1か月です。手洗い、うがいをし、体調を壊さないようにして今年も乗り越えましょう！！

## 12月の献立

月	火	水	木	金	土
			1 御飯 さんまの山椒煮 れんこんの炒め生酢 さつまいものサラダ 味噌汁(キャベツ・しめじ)	2 御飯 ミートローフ風 切干大根と鶏肉の煮物 キャベツのりんごドレサラダ 味噌汁(チンゲン菜・油揚げ)	3 御飯 さばの照り焼き ごぼうと油揚げの味噌煮 玉子豆腐 すまし汁(白菜・わかめ)
5 御飯 さけの香味焼き うまい菜と豚肉の炒め煮 ポテトサラダ 味噌汁(絹揚げ・わかめ)	6 御飯 ハンバーグ(きのこソース) 大豆煮 胡瓜のごま酢和え 味噌汁(白菜・小松菜)	7 醤油ラーメン 絹揚げとグリーンピースのそぼろ 杏仁豆腐(マンゴーソース)	8 ちらし寿司 ざっぱ煮[福岡県郷土料理] ほうれん草と油揚げのお浸し 赤だし(白菜・あさり)	9 御飯 レモンチキン キャベツと豚肉の炒め物 うまい菜とかまぼこの豆乳和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	10 御飯 豚大根 しろなとツナの炒め物 やっこ(大葉味噌ダレ) すまし汁(とろろ・巻麩)
12 御飯 白身魚のグリル(コン) 白菜と小えびの煮物 ひじきと豆のマヨサラダ 味噌汁(かぼちゃ)	13 そぼろと卵の二色丼 大根とツナの炒め物 胡瓜の甘酢和え 味噌汁(さつまいも・白菜)	14 御飯 さばの味噌煮 卵の花 白菜と大根葉の麩ナムル すまし汁(白ねぎ・わかめ)	15 ハヤシライス ほうれん草とベーコンの マンゴー缶	16 さけフレーク丼 里芋と平天の煮物 大根と油揚げの和え物 味噌汁(白菜・玉ねぎ)	17 御飯 鶏肉のやわらか煮 キャベツとベーコンの もやしと人参のピリ辛和 味噌汁(油揚げ・しいたけ)
19 炊き込み御飯 鶏肉の梅風味焼き 白菜と豚肉の塩煮 いんげんと赤パプリカ 味噌汁(大根葉・平天)	20 にゅうめん[奈良県郷土料理] じゃがいもと豚肉の煮物 コールスローサラダ	21 御飯 銀ひらすの照り焼き 大根の豚そぼろ煮 味噌かきたま汁 マンゴー缶	22 御飯 鶏肉の塩麹蒸し かぼちゃの含め煮 胡瓜の昆布和え 味噌汁(油揚げ・人参)	23 御飯 牛肉コロッケ(濃厚ソース) 小松菜とちくわの煮浸し マカロニサラダ 味噌汁(えのき・なめこ)	24 御飯 白身魚のソテー 大豆煮 味噌汁(白菜・白ねぎ) 抹茶ゼリー(みかん缶添え)
26 御飯 赤魚の柚庵焼き 梅尾煮(とがのおに) しろなとかまぼこのピリ辛和 味噌汁(大根・油揚げ)	27 御飯 肉団子の野菜あんかけ ふるふる大根(白味噌田楽) 胡瓜のごま酢和え すまし汁(人参・しいたけ)	28 御飯 肉じゃが(牛肉) 小松菜とツナの炒め物 いんげんと玉ねぎのスローサラ 味噌汁(豆腐)	29 御飯 白身魚の香草パン粉焼き 高野豆腐のサイコロ煮 もやしと人参の土佐酢和え 味噌汁(ごぼう・しいたけ)		

