

# グリーンヒル淳風デイサービス通信

## \*敬老会\*

令和5年9月第141号

敬老週間に敬老会を行いました。  
今月号は皆さんの楽しそうな様子をたくさんお届けします。



←スタッフ正原による挽き立て  
コーヒーの提供。  
コーヒーの香りがデイルーム一杯に広  
がり想像以上に喜んでいただけまし  
た。本物はやはり違いますね。



↑職員による手品です。  
タネがあるはずなのに分からない・・・  
多賀施設長も釘付けです。竹下 CM も途中参加。  
ハンドパワーは感じましたか？



←ご自身でトッピングを楽しんでいただく手作りケーキや  
おやつバイキングを行いました。  
挽き立てコーヒーと一緒に、より一層に美味しく感じるようで  
皆さん、よく召し上がられていました。

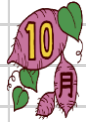


## 髪留め作り~ちょっとおめかし~



髪留め作りを行いました。  
土台となる髪留めクリップにグルーガンでパーツを取り付けます。  
2種類の大きさのメインのパーツとビーズタイプのパーツを組み合わせる所が  
一番楽しい時間です。  
悩みに悩んで組み合わせたパーツをくっつけたら完成です。  
キラキラしたパーツを見ながら、思わず顔がほころぶ女性陣でした。





# 10月の献立



月	火	水	木	金	土
2 御飯 ハンバーグ 大豆とベーコンのコン 味噌汁 色寒天	3 御飯 さんまの生姜煮 うまい菜と鶏肉の炒め物 ピーナッツなます [静岡県郷土料理] 味噌汁	4 醤油ラーメン かにシューマイ 杏仁豆腐	5 吹き寄せ寿司 白菜と豚肉の煮物 小松菜のおから和え 味噌汁	6 御飯 豚肉と里芋の煮込み なすの揚げ浸し 白菜と人参の豆乳和え 味噌汁	7 御飯 さけの照り焼き ごぼうと豚肉の炒り煮 胡瓜のごま酢和え 味噌汁
9 御飯 かれいの魚田 れんこんとちくわの金平 とろろの梅かつお和え すまし汁	10 ビビンバ えびシューマイ 味噌汁 フルーツ	11 御飯 鶏肉の豆鼓蒸し 白菜と糸昆布の煮物 太平燕 [熊本県郷土料理] 胡瓜の浅漬け風	12 御飯 黒豆がんもの炊き合わせ 金平ごぼう キャベツのレモンドレサラダ 味噌汁	13 きつねうどん もやしと豚肉の炒め物 大根とツナのマヨサラダ	14 御飯 豚肉と白菜のすき煮 うまい菜とえのきの炒め物 味噌汁 のり佃煮
16 御飯 赤魚の焼き浸し 切干大根と鶏肉の煮物 キャベツといんげんの バンバンドレサラダ 味噌汁	17 萩御飯 さわらの柚庵焼き 白菜と豚肉の煮物 味噌汁 柿	18 御飯 カツとじ キャベツとかまぼこの煮浸し カリフラワーといんげんの おからサラダ 赤だし	19 わかめそば 里芋と豚肉の煮物 チンゲン菜とツナの ごまだレサラダ	20 ねぎとろ丼 キャベツと鶏肉の炒め物 味噌汁 フルーツ	21 御飯 鶏肉のさっぱり煮 もやしとツナの炒め物 おくらのとろろ和え 味噌汁
23 秋の恵みカレー ブロッコリーとコーンの 和風ドレ和え ヨーグルト	24 御飯 鶏肉の梅風味焼き 黒豆がんもの煮物 もやしとちりめんの 塩麴ドレサラダ 味噌汁	25 御飯 銀ひらすの香味焼き れんこんと平天の金平 ブロッコリーと油揚げの ピーナッツ和え 味噌汁	26 御飯 プレーンコロッケ 豚肉と切干大根の煮物 胡瓜の甘酢和え 味噌汁	27 栗御飯 鶏肉の柚子風味グリル 大豆煮 ほうれん草と平天の和え物 味噌汁	28 御飯 シロガネダラの煮付け 卵の花 カリフラワーといんげんの アイランドレ和え 味噌汁
30 木の葉丼 カリフラワーとベーコン 味噌汁 フルーツ	31 御飯 ホッケの南蛮漬け ごぼうと豚肉の利休煮 白菜と油揚げのピリ辛 すまし汁				

## 10月空き情報

曜日	月	火	水	木	金	土
空き	△	○	○	○	△	△

## 10月の予定

皆さんお待ちかねの秋のお出かけ：  
天候や花の開花状況を見ながら  
随時実施します！  
おやつ作り：16日  
おやつバイキング：26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