

大当郎デイサービス

理学療法士1名が機能訓練をします
工作レクに力をいれています！
一緒に物づくりしませんか？

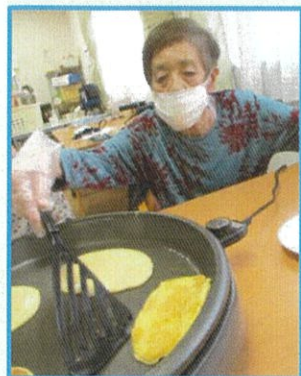
父の日

6月15日父の日 🌸 いつもありがとうございます ♥



食レク

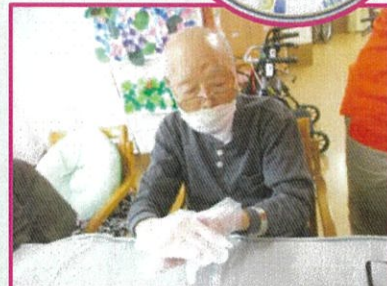
鮎焼き作り！



目を描き、鮎っぽく仕上げました♪

パン教室

イチゴジャム
パン作り！



包むのが難しかったです💦

レクリエーション

歩行練習を兼ねお散歩♪



ゲーム

天気玉飛ばしゲーム 🎈



👉 筒通しレース



毎日楽しいイベント盛りだくさんです♪

工作レク

七夕飾り！個性たっぷり♥



カレンダーづくり



夏らしいカレンダーが出来ました！

食レク 3色クッキーを作りました！



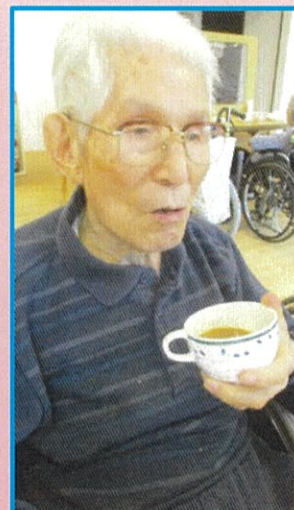
生地を伸ばして型抜き
をしたり、丸を作ったり
頑張りました。



型抜くのも難しいね



クッキーなんて久しぶりに食べたわ



みなさん大満足の様子でした。

今月お誕生日の方々です！おめでとうございます
S自裁の色紙でお祝いました。



5月お誕生日でした！
季節の菖蒲の花の色
紙にしました！



まほろばのお食事

「手作り」にこだわる
「食材」にこだわる
「味」にこだわる

6月11日(水)

天ぷらの盛り合わせ、オクラとコーンのツナマヨ和え、茶碗蒸しなどを提供しました。天ぷらの衣が少し硬かったとのご意見をいただきましたが、野菜が多くてよかった、おいしかったとお声が多かったです。オクラとコーンのツナマヨ和えは、おいしかったが、オクラはなくても良かったとのご意見もいただきました。茶碗蒸しは、具材も多く、味付けも美味しかったと大変好評でした。全体的に量が多かったため、おいしかったが食べきれなかったとお声が多かったです。

6月24日(火)

鮭とわかめの混ぜご飯、ささみの梅しそフライ、ブロッコリーのごま和え、クールゼリーなどを提供しました。ささみの梅しそフライは、柔らかくておいしかった、付け合わせにトマトとキャベツがあったので、ワンプレートに彩りよく盛られていて見た目もおいしそうでよかったとお声をいただきました。ブロッコリーのごま和えは、ブロッコリーが柔らかすぎたため、もう少し食感が残っているとよかったとのご意見をいただきました。クールゼリーは、フルーツがちょうどよく入っていておいしかった、おいしかったのでもっと食べたかったと好評でした。

7月の特別食はコチラ！

7月7日 (月)

- ・冷やし中華
- ・ズッキーニとベーコン炒め
- ・サーモンマリネ
- ・アロエヨーグルト
- ・すまし汁

エネルギー 518kcal
たんぱく質 21.5g
食塩相当量 2.0g

7月25日 (金)

- ・うなぎ丼
- ・なすの煮浸し
- ・きゅうりとカニカマの酢の物
- ・茶碗蒸し
- ・2色ゼリー
- ・すまし汁

エネルギー 508kcal
たんぱく質 21.1g
食塩相当量 1.8g

●七夕

七夕は「しちせき」とも読み、古くから行われている日本のお祭り行事で、1年間の重要な五節句のひとつにも数えられています。

どうして短冊に願い事を書くようになったかという、昔の人は織物の上手な織姫のように、織姫にあやかって、「物事が上達しますように」とお願いしたのが始まりだといわれているそうです。

●うなぎ

・健康に良い脂質DHA・EPA
うなぎは、DHA、EPAといった不飽和脂肪酸が豊富です。

・DHA…脳の発達促進や視力低下の予防、
動脈硬化の予防改善
・EPA…高血圧予防や炎症を抑える

DHA、EPAは肉の脂に含まれる飽和脂肪酸と違い、うなぎなどの魚油に含まれ健康に良い脂質です。

私たちの体内では作ることが出来ません。そのため、積極的に摂りたい栄養素です。

