

大当郎サービス

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

夏祭り

手作りおにぎり 🍱 とたこ焼き 🍤 昼食は和気あいあいと♪



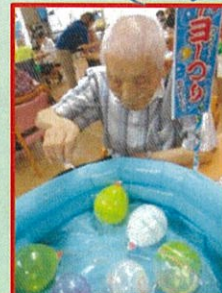
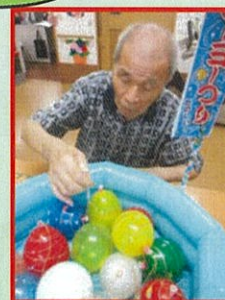
金魚すくい



射的

わなげ

ボランティア様



松谷スマイルさん！5年ぶりに来ていただきました♪

お土産にヨ-ヨ-も♡
沢山の笑顔であふれ
大成功でした！！

貼り絵



食レク

枝豆の茶巾絞り！クリームチーズ入りで和洋ミックスしました☆



パン教室

ジャーマンポテトパン！
塩味と酸味で美味しさup♪



今月お誕生日の方です！
おめでとうございます



青塚デイサービス

18人までのデイサービスです
10：30～15：40までの短時間なので
ご希望の方はぜひ見学してみてください！
理学療法士が常駐しています。

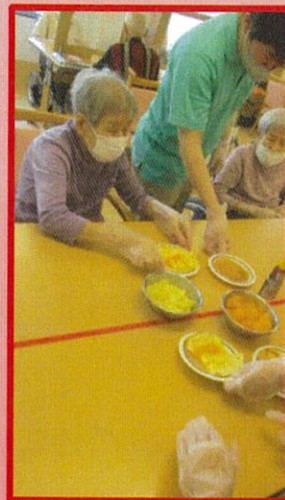
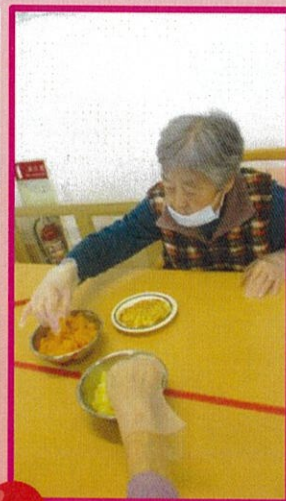
食レク フルーツクレープを作りました！



生地をひっくり返すのが難しいね



昔はよくつくったね



今はチョコソースなんて便利だね



美味しい



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



8月1日(金)

大当郎ケアセンターまほろばの開設記念日でした。味噌カツ、明太ポテトサラダ、抹茶ブラウニーなどを提供しました。味噌カツは、衣が硬かった、肉が薄かったとのご意見もいただきましたが、やわらかくて、おいしかった、味がよかったとご好評いただきました。明太ポテトサラダは、普通のポテトサラダがよかったとお声もいただきましたが、明太とポテトのバランスがよかった、彩りよくおいしかったとお声もいただきました。抹茶ブラウニーは、おいしかった、もう1切れ食べたかった、身体によさそうと好評でした。



8月21日(木)

もちろんし寿司、夏野菜のマリネ、茶碗蒸しなどを提供しました。もちろんし寿司は、もちろがおいしかった、酢飯の味付けがちょうどよく、おいしかったとご好評いただきました。夏野菜のマリネは、味がなかった、水っぽかったとのご意見をいただきましたが、味付けがよかったとお声もいただきました。

9月の特別食はコチラ！

9月1日(月)

- ・ あんかけハンバーグ
- ・ なすのみぞれ煮
- ・ ポテトサラダ
- ・ はちみつレモンゼリー
- ・ コーンスープ

エネルギー 649kcal
たんぱく質 21.5g
食塩相当量 2.0g

9月15日(月)

- ・ 赤飯
- ・ 天ぷらの盛り合わせ
- ・ 切り干し大根煮
- ・ キャベツのポン酢和え
- ・ 茶碗蒸し
- ・ 抹茶羊かん
- ・ すまし汁

エネルギー 598kcal
たんぱく質 39.1g
食塩相当量 2.0g

おいせ

9月9日(火) から9月15日(月)までの1週間を敬老週間とし、毎日特別食を提供します。ネギトロ丼やミックスフライ、れんこんハンバーグや秋野菜カレー、天ぷらの盛り合わせなどを準備しております。メニューの詳細はお品書きをご覧ください。

●食欲の秋

食欲の秋という言葉は、日本では江戸時代から使われていました。当時は夏の暑さで食欲が落ちた人々が、秋になると涼しくなり、秋また稲刈りや収穫などで忙しくなると、よく食べようになったことから生まれた言葉です。秋は食材の栄養価が高くなる時期でもありますが、夏の暑さで消耗した体を回復させるためにも、秋は食べるのが大切です。



●れんこん

れんこんの旬は秋から冬にかけて。9月から収穫が始まり、11月から3月頃旬を迎えます。れんこんの主な成分はでんぷんで、ビタミンCや食物繊維も豊富です。抗酸化作用に優れたポリフェノールの一種タンニンも含まれており、アンチエイジングに役立つ成分が豊富な野菜です。