

# 大津みやび野デイ便り

認知症対応型デイサービス

10月の予定

散髪日 15日(木)、27日(火)

世代間交流会 13日(火) 22日(木)

音楽療法 14日(水)



担当：三木



## 音楽療法

19日には音楽療法のインストラクターが大津みやび野デイサービスセンターに来て頂け、リズムに合わせた振り付け体操、転倒予防体操を行いました。皆さん、楽しく身体を動かされていました。

## 右扇会との交流会

21日の敬老の日には「右扇会」の舞踊を見学しました。職員にとっては内容が難しくても、皆さん「昔、踊りをしていたから楽しい」など喜んでいただけ、真剣に見学されていました。



## レクリエーション

その日、その日で色々なレクリエーションを実施しています。風船バレーやボーリング、カラオケなどを皆さん楽しまれています。





10月の予定

散髪 : 15日(木)、27日(火)

世代間交流 : 13日(火)、22日(木)

音楽療法 : 14日(水)



いつの間にか暑さも過ぎ去り、過ごしやすい季節になりました。蝉の泣き声が聴こえなくなり、かわりに赤とんぼが飛んでいます。春もいいですが、僕はこの季節が一番好きです。

今月も世代間交流があり、子供たちが遊びに来てくれました。帰る時に、何度も何度も「バイバイ！」と手を振ってくれていました。



お天気のいい日にベランダでお茶を頂きました。それだけの事ですが、とても気持ち良かったですね！

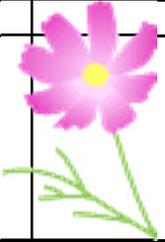
### 通常型デイサービスからのお知らせ

さて、暑い季節も終わり朝晩など寒いくらいの季節がやってきました。皆さん、風などひかないように気を付けてください。また、夏の疲れがでていいる方は、ご自愛ください。

それと、10月はドライブ外出に必ず出掛けます。そうです。コスモスを観賞に出掛けたいと思っています。お楽しみに！

担当：松岡 幸嗣

平成27年10月分 献立表

月	火	水	木	金	土	日
			1 ご飯	2 ご飯	3 ご飯	4
			和風ハンバーグ ほうれん草の和え物 春雨サラダ 澄まし汁 ヨーグルト	魚のフライ 酢の物 煮浸し 豚汁 たくあん	酢豚 大根煮 ほうれん草のゴマ和え コンソメスープ たくあん	
5	6	7	8	9	10	11
豚肉の変わり揚げ 酢の物 きんぴら 味噌汁 ゼリー	ご飯 煮魚 煮しめ たたき長芋のえのき和え 澄まし汁 モモ	赤飯 刺身 オクラの鰹和え 茶碗蒸し たくあん カットフルーツ	ご飯 かしの照り焼き 高野の卵とじ 柚子和え 味噌汁 しば漬け	栗ご飯 魚のバジル焼き 冬瓜煮 マカロニサラダ かに玉スープ たくあん	松茸ご飯 トロサーモンの塩焼き ほうれん草の和え物 お浸し ソーメン汁 たくあん	
12	13	14	15	16	17	18
ご飯 松風焼き 切り干し煮 たけのこのかか煮 ワカメスープ べったら漬け	ご飯 白身魚のピカタ 南瓜煮 オクラの鰹和え 味噌汁 白菜漬け	マグロ丼 ひじき煮 五目煮豆 味噌汁 プリン	ご飯 煮魚 切り干しと春菊のしたし 梅肉和え 味噌汁 野沢菜漬け	カレーライス マカロニサラダ ピーマン煮 福神漬け フルーツヨーグルト	ご飯 鯖の味噌煮 卵の花 大根煮 澄まし汁 ゼリー	
19	20	21	22	23	24	25
ご飯 和風おろしハンバーグ お浸し 中華風酢の物 味噌汁 たくあん	ご飯 煮魚 煮しめ ポテトサラダ コンソメスープ プリン	ご飯 照り焼き魚 高野の卵とじ 酢の物 ソーメン汁 茄子漬け	ご飯 牛肉のしぐれ煮 ふろふき大根 いんげんのゴマ和え 味噌汁 野沢菜漬け	ご飯 八宝菜 さつまあげ煮 ブロッコリーのゴマ和え 卵とコーンのスープ しば漬け	穴子寿司 うどん ひじき煮 カットフルーツ	
26	27	28	29	30	31	
ご飯 豚肉の生姜焼き お浸し 茄子煮 かに玉スープ ヨーグルト	ご飯 ぶり大根 炒り豆腐 たけのこのかか煮 粕汁 白菜漬け	ご飯 鶏肉の酒蒸し お浸し 酢の物 味噌汁 べったら漬け	中華丼 茄子煮 さつま芋煮 コンソメスープ しば漬け	ご飯 煮魚 煮しめ オクラとなめたけの和え物 澄まし汁 たくあん	ご飯 かしの揚げ煮 三色酢の物 厚揚げ煮 味噌汁 きゅうり漬け	
						