

施設長あいさつ



施設長
杉山 俊光

晩秋の候、秋の深まりと共に木立も徐々に色付いてまいりました。
昔から「柿が色付くと(赤くなると)医者が青くなる」と言われるように、柿にはビタミンが豊富に含まれ風邪の予防に良いそうです。これから寒さも段々と厳しくなってまいります。風邪にお気を付け下さい。

お知らせ

募集しています！

介護職員

当施設では職員を募集しています。
興味をお持ちの方は、お気軽にお問合せ下さい。
見学も歓迎しています！



ボランティア

趣味や特技でお手伝い頂けませんか？
利用者様と一緒に笑顔で楽しみましょう。
お気軽にお問合せください。楽しみに待っています！



社会福祉法人 清涼会

清涼園デイサービスセンター



☎ 052-355-2662

FAX 052-355-2565

〒454-0034
名古屋市中川区
五女子町4丁目32番地1



ホームページも
ぜひご覧下さい

👉
QRコードを
スキャン！



大きな家族をつくっています

清涼 SMILE

SEIRYOUEN DAY SERVICE NEWS No.20

2020.

10



heart to heart

敬老会!?まだ元気だけど祝い事は、 嬉しくて笑顔になるね！

- 敬老会 お手玉かい!?よく遊んだよ
- 手作りおやつ 香ばしい香りからの甘い香り
- 10月予定表 お好みのレクは何ですか!?
- 10月献立表 好きな料理は何料理!?



先月までの様子

敬老会

長寿を祝って笑顔に！

もちろん日々敬って接しておりますが、祝う日にあらためて御祝い致しました。

敬老の日は、毎年9月の第3月曜日と定められており、「多年にわたり社会に尽くしてきた高齢者を敬愛し長寿を祝う日」とされています。今回センターから、お祝いとしてタオルとお手玉のプレゼントさせて頂きました。



ゴマ団子の外は香ばしく、中は甘く！作ってよし食べてよし楽しい時間です。

コツがいるから教えるよ～！

今月のメニューは「ゴマ団子」です。料理が得意な皆様が、手際よく白玉粉を練って上手に餡子の中に入れゴマをまぶし大変美味しく出来上がりました。それでは皆様「いただきま～す」♪



御祝いの心を込めてお渡しました



色鮮やかなお手玉で迷います！



慣れた手つきで進めます



ゴマのいい香りが漂います♪

10月予定表

2020年10月予定表 清涼園デイサービスセンター

月	火	水曜日はお休みです	木	金	土
			1	2	3
			魚釣りゲーム	パターゴルフ	輪っかすくい
5	6		8	9	10
開いて並べかえ	バラエティ玉入れ		寿司持ち帰りゲーム	キックボウリング おやつ作り	ビンゴゲーム
12	13		15	16	17
運動会			雨どいコロコロ	フリースローゲーム	上手くなるかな!?
19	20		22	23	24
1本釣り	ペットボトルバッチング		足つな引き	テーブルホッケー	ビルディングゲーム おやつ作り
26	27		29	30	31
竹の子とり	言葉作りゲーム		蹴ってカーリング	マグネットダーツ	ピンポンキャッチ

10月献立表

月	火	水	木	金	土
清涼園 デイサービスセンター 2020年10月 Tel 052-355-2662 Fax 052-355-2565	10月の献立		1 田楽煮 若芽としらすのおひたし パスタのクリーム煮 大豆と人参の煮物 味噌汁 デザート	2 鶏肉の韓国風炒め 切干とインゲンの煮物 麩の野菜あんかけ 菜の花のおひたし 味噌汁 デザート	3 鯖の生姜煮 厚揚げと大根の煮物 さつま揚げと小松菜の煮浸し 煮生酢 味噌汁・デザート
5 白身魚の和風あん 鶏肉と野菜の中華炒め ひじきと挽肉の炒め煮 野菜のピーナッツ和え 味噌汁 デザート	6 チキンピカタ ホイコーロー 菜の花と竹輪の辛子和え さつま芋のレモン煮 味噌汁 デザート	8 白系たら味噌粕焼 油揚げの玉子とじ おからと玉ねぎのサラダ 竹の子と人参のおかか煮 味噌汁 デザート	9 白身フライ パスタのサラダ 油揚げと菜の花の煮物 五色煮豆 味噌汁 デザート	10 豆腐ハンバーグ 豚肉とじゃが芋の昆布煮 春雨の中華和え 一口ナスのオランダ煮 味噌汁 デザート	
12 <<運動会メニュー>>	13 <<運動会メニュー>>	15 鯖のレモンペッパー焼 白菜と若布の煮物 ベーコンポテト なすの中華風南蛮漬け 味噌汁 デザート	16 助六 茶わんむし 大根とハンペンの煮物 酢の物 デザート	17 ロールキャベツのクリーム煮 ごぼうのごま酢和え 鶏肉のすき焼煮 スパトマト炒め 味噌汁・デザート	17 ホッケのごま焼 五目野菜の甘酢和え 厚揚げと大根の煮物 こんにゃくきんぴら 味噌汁 デザート
19 ポークジンジャー ジャガ玉煮 人参と若芽の酢の物 白花豆煮 味噌汁 デザート	20 天津飯 白菜と厚揚げののりみ煮 切干大根煮 竹輪のごま炒め 味噌汁 デザート	22 餃子・焼売セット きんぴられんこん 豚バラと白菜のクリーム煮込み マカロニトマト煮 味噌汁・デザート	23 サワラの蒲焼 切干と人参のハリハリ 五目炒め煮 ひじき煮 味噌汁 デザート	24 和風唐揚げ 油揚げと菜の花の煮物 じゃが芋としめじの煮物 レモンかぼちゃ 味噌汁 デザート	
26 鯖のごま焼 高野豆腐の味噌煮 コーンと挽肉の炒め物 春雨のごま炒め 味噌汁 デザート	27 アジのみりん焼 野菜炒め 中華うま煮 れんこんサラダ 味噌汁 デザート	29 おでん ひき肉と里芋の味噌煮 人参しりしり 小松菜の柚子和え 味噌汁 デザート	30 鶏のカレー照煮込み キャベツと豚肉のカキソース炒め オクラとそぼろのピーナッツ味噌和え きんぴら 味噌汁・デザート	31 ロールキャベツ トマト煮込み ふきの含め煮 麩の玉子とじ ブロッコリーの煮物 味噌汁・デザート	