

11月 ふれあい長寿苑

令和2年度 高齢者インフルエンザ予防接種のお知らせ

入所利用者様でインフルエンザ予防接種をご希望される方は、市町村より送付される予診票に**必要事項と署名**をご記入の上、お早目に事務所迄ご提出下さい。予診票の提出が遅れますと接種出来ない場合がございます。（高岡市以外にお住まいの方で、希望される場合はご相談下さい。）尚、ショートステイ・通所ご利用者の方はかかりつけ医での予防接種をお願い申し上げます。

10月10日(土) ティーパーティー

10月誕生者の方をお祝いした後、もみじやイチョウを模った画用紙に色を付け、紅葉時期の鮮やかな木の葉を製作しました。単色で絵の具を塗る方もおられれば、模様をつけたり、何色か混ぜた色で塗ったりとそれぞれの紅葉を表現されていました。最後に、作った木の葉を貼り付け本物のように楽しめる紅葉狩りとなりました。



10月14日(水) 通所リハビリ どんど焼き作り

感染対策を行いながら、どんど焼き作りをしました。小麦粉を水で溶いたものをホットプレートで薄く円形に焼き、青のりや干しエビ、刻み昆布などをトッピングします。最後にソースをかけて出来上がり！！薄く焼くのは難しかったですが、ソースの良い香りが漂ってとてもおいしく頂きました。



10月下旬 通所リハビリ 来年の年支は〇〇！

通所リハビリでは、丸めた紙粘土に紙を貼り来年の年支の置物を作りました。耳や角をつけて黒や白で色を付けていきます。たくさん並ぶと個性のある可愛い置物が完成しました。ところで、来年の年支は何か分かりますか！(^)！





▼11月15日(日) 献立メニュー

栄養管理科

○味噌煮(赤魚・ネギ・焼豆腐) ○あいませ ○五目汁

あいませは、そうめん、人参、キュウリ、干し椎茸、すりゴマを、甘くどく煮た煮汁で和えます。「あいませ」という名前は、食べる方が食べる直前に和えて食べることから「あいませ」と呼ぶそうです。長寿苑では、事前に和えております。干し椎茸の旨味が広がる一品です。



▼11月29日(日) 献立メニュー

○豆腐のまさご揚げ ○キャベツと卵のたらこ和え ○白菜スープ

豆腐のまさご揚げは、木綿豆腐、鶏ひき肉、甘えび、春菊、玉ねぎ、卵、長芋、ひじきと具たくさんの揚げ物です。まさご揚げの「真砂(まさご)」という漢字は砂という字が入り、各食材を砂のように細かく刻んでから混ぜ合わせふっくらと揚げます。食べやすいように和風あんをかけ、大根おろしを添えております。



▼11月30日(月) 献立メニュー

○大根菜としらすの梅御飯 ○白菜の重ね蒸し ○ブロッコリーの胡麻サラダ

大根菜としらすの梅御飯は、炊きたての白御飯に、大根菜、酒と醤油でうっすらと味付けしたしらす干しと梅干し、すった白ゴマをよく混ぜ合わせて作ります。梅干しは、種を取り除き包丁で細かく叩いているので梅の香りも楽しめます。大根菜の緑色と梅のほんのりピンク色の彩りの良い混ぜご飯です。



11月誕生者