

美浜いきいきデイだより 令和5年7月号

うっとおしい梅雨の季節もそろそろ終盤を迎え、今月は夏本番も近づく暑い7月となりそうです。機能訓練室の中庭には「オクラ」「パンジー」が元気に咲いて、私たちの目を楽しませてくれています。訓練室に運動をしにいかれた際には、ぜひご覧になってみてください。



～ボランティア講談～

デイでは初めての出前講談。
とても楽しかったですよ！
今後、毎月講演していただく
予定です!(^^)!



新人職員紹介☆よろしくお祈いします☆



塩田秀子 介助員
趣味 卓球、太極拳
一言 皆様のお名前を早く
覚えるよう心掛けています。
どうぞ宜しくお願いします！



櫻井文子 介助員
趣味 ドライブ（伊豆が
良かったですよ！）
一言 よろしくお祈い
します！！

《お知らせ》

○感染対策について、マスクの着用は原則「個人の判断」となっておりますが、風邪症状がある場合、送迎中等、密集が想定される場合、その他感染対策が必要と判断した場合には着用にご協力をお願いいたします。

① ご利用前検温実施、②手指消毒、③手洗い・うがいの推奨、④ルーム内、活動場所、送迎車の窓を開放（換気）、⑤職員のマスクの着用など予防対策を継続しています。

○昼食後にアイスコーヒーの提供を開始しました。（ガムシロップあり・ミルクはありません）

《看護師から》足の水虫（足白癬）

足の水虫が疑われる場合は皮膚科医やかかりつけ医に相談しましょう。

足白癬の治療は抗真菌薬の軟膏を1日1回塗ります。軟膏を塗るときは、使い捨て手袋を使用したり、手をきれいに洗って手への感染を防ぎましょう。

片足だけの症状でも軟膏は両足に塗り、爪から足先、足の指の間、足の裏、かかと、アキレス腱まで足全体に塗ります。症状が無くなっても最低1ヶ月以上は塗り続けます。

足白癬を放置した場合、爪白癬の可能性が高くなります。爪白癬で爪の変形が進むと、靴を履いた時に痛みを感じるだけでなく、足の踏ん張りがきかなくなり高齢者では転倒の危険性が高まります。足の水虫をきちんと治すには医師に相談し、適切な治療を受けてください。

7月行事予定 11日（火）出前講談、18日（火）ハーモニカ演奏を予定しています。

《編集後記》先月、美浜デイでは初の介護福祉士の実習生を受け入れていました。まだ1年生の一番最初の実習ということもあり初々しい子たちでしたが、一生懸命コミュニケーションを取ろうと努力する姿が見受けられました。半数はベトナムからの留学生ということで、日本語の勉強も頑張っているそうです。皆様ご協力ありがとうございました！ 高見

いきいきプラザ献立表

2023年7月分

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					1 御飯 中華スープ 八宝菜 金平ごぼう 果物 523 kcal 漬物 4.6 g ピーチゼリー 51 kcal
3 御飯 味噌汁 カレイの野菜蒸し おからサラダ 果物 531 kcal 漬物 4.7 g	4 御飯 味噌汁 豚肉と夏野菜のカレー風味炒め 小松菜とじゃこの和え物 果物 520 kcal 漬物 3.9 g	5 御飯 味噌汁 コースかつ 切干大根煮 果物 548 kcal 漬物 4.1 g	6 御飯 味噌汁 鶏肉のマスタード焼き 卵の花 果物 605 kcal 漬物 3.5 g	7 七タそうめん チキン二色巻き フルーツヨーグルト 514 kcal 5 g	8 御飯 すまし汁 白身魚の酢豚風 ほうれん草とコーンのバター炒 果物 515 kcal 漬物 3.5 g
チョコバナナ 89 kcal	もみじ饅頭 112 kcal	豆寒天 20 kcal	パパロア 98 kcal	七タおやき 95 kcal	プリン 81 kcal
10 御飯 味噌汁 豚の生姜焼き モロヘイヤのお浸し 果物 552 kcal 漬物 3.8 g	11 御飯 かき玉スープ アジの南蛮漬 オクラ大根おろし 果物 510 kcal 漬物 3.6 g	12 御飯 味噌汁 鶏肉の山椒焼き もやしとツナのサラダ 果物 588 kcal 漬物 3.1 g	13 御飯 すまし汁 鮭の塩麴焼き 大根とかこのくずあん 果物 485 kcal 漬物 3.1 g	14 ハヤシライス コンソメスープ カニ風味サラダ 果物 561 kcal 3.4 g	15 御飯 味噌汁 豆腐五目煮 ブロッコリーの胡麻和え 果物 543 kcal 漬物 4.3 g
抹茶ゼリー 79 kcal	ようかん 102 kcal	カステラ 112 kcal	みかん寒天 33 kcal	パパロア 99 kcal	たいやき 103 kcal
17 冷やし山菜おろしそば コロッケ 果物 555 kcal 3 g	18 御飯 味噌汁 豚肉とキャベツの甘辛炒め さつまいもの甘露煮 果物 554 kcal 漬物 3.8 g	19 御飯 すまし汁 赤魚の生姜煮 春菊と蒲鉾の和え物 果物 495 kcal 漬物 3.2 g	20 御飯 味噌汁 豚肉ケチャップ炒め 野菜大豆煮 果物 514 kcal 漬物 3.6 g	21 御飯 コンソメスープ 鶏肉の幽庵焼き 菜の花の辛し和え 果物 531 kcal 漬物 3.1 g	22 御飯 ワカメスープ チャンプルー ひじき煮 果物 513 kcal 漬物 3.9 g
かぼちゃかのこ煮 72 kcal	プチケーキ 121 kcal	ストロベリーゼリー 59 kcal	どら焼き 112 kcal	杏仁豆腐 46 kcal	あんみつ 88 kcal
24 御飯 すまし汁 鶏の唐揚げネギソース なめこおろし 果物 586 kcal 漬物 3.8 g	25 御飯 味噌汁 白身魚の野菜あんかけ 里芋のそぼろ煮 果物 486 kcal 漬物 4.1 g	27 わかめごはん 味噌汁 揚げ出し豆腐 野菜と豚肉炊き合わせ 果物 601 kcal 漬物 4.9 g	28 御飯 すまし汁 鶏肉のもろみ焼き ほうれん草の胡麻和え 果物 583 kcal 漬物 3.2 g	29 御飯 味噌汁 ほっけの塩焼き じゃがいも金平そぼろ 果物 501 kcal 漬物 4.2 g	30 うな卵丼 味噌汁 きゅうりとワカメの酢の物 果物 487 kcal 漬物 4.9 g
パパロア 90 kcal	青りんごゼリー 59 kcal	ワッフル 83 kcal	パームクーヘン 156 kcal	あんずケーキ 142 kcal	パパロア 90 kcal
31 ご飯 味噌汁 サバの揚げ煮 ほうれん草と油揚げの和え物 果物 622 kcal 漬物 4.2 g					
フルーツ寒天 27 kcal					

※食材の仕入れ状況により、献立が変更になる場合があります。