ご利用者様 各位

位めよいきプラザ内デイサービスだより

12 A
December

中央いきいきプラザ内デイサービスセンター

〒260-0807

千葉市中央区松ヶ丘町257-1

T E L 209-9000 · F A X 209-9006





お知らせる。はずなるはずなる。はずなる。はずなる。

12/24(水)、12/25(木)はゲストをお招きし、クリスマス会を開催予定です。

12/24 (水) バンド演奏ボランティアによる余興

12/25 (木) マジックボランティアによる余興

冬真っ只中ではありますが、クリスマス会で大いに盛り上がり、気分だけでも熱くなりましょう!

- ・本格的に冬に入り、肌の乾燥も多くみられる時期になりました。入浴後、保湿クリームをご 持参される方は、お名前のご記入をお願いします。デイサービスでは保湿剤の提供は出来ませ んので予めご理解いただけますようお願い致します。
- ・風邪、感染症の本格的な流行時期に入りました。ご利用者の皆様へは、任意でありますがマスクの着用をお勧めしています。落としてしまったり汚れてしまった時用に、予備もご持参いただけますと助かります。
- 年末年始休業12月29日(月)~1月4日(日) 1月5日(月)より営業

看護師より



歯と健康





みなさん、ご自分の歯20本以上ありますか?

2000年に開始した国の施策、80歳以上で20本以上の自分の歯を維持しようという 「8020運動」はご存知でしょうか?

令和6年厚労省より公表された8020達成者は61.5%で、年々増加しているそうです。

歯が20本以上ある人、歯がほとんどなくても入れ歯により噛み合わせが回復している人と歯が19本以下、入れ歯を使用していない人との比較すると・・・

転倒のリスク 2.5倍 認知症の発症リスク 最大1.9倍

という調査結果が出ています。



8020を達成できなかった方も...

しっかりと噛み合い、きちんと噛むことができる入れ歯などを入れて口の中の状態を 良好に保つことで、**20**本あるのと同程度の効果が得られます。

食べ物をしっかり噛むことができれば全身の栄養状態も良好になり、転倒も少なくなります。また、よく噛むことで脳が活性化され、認知症のリスクが軽減するそうです。



加齢とともに唾液の減少や入れ歯の汚れが原因で歯が衰えて、口内のトラブルが引き 起こりやすくなります。歯を「磨いている」ことと「磨けている」ことは違います。 正しい歯磨きと歯間清掃をして、しっかり汚れを落とすことがとても大事です。

いつまでもおいしく食べ続け、健康寿命を延ばすために も定期的にかかりつけの歯科医院に行き、口の中の健康を 保ちましょう。

2024年時点で、就業歯科技工士は31733人と年々減少しています。 歯科医師、歯科技工士の高齢化が進み、今後深刻な人手不足になるそう ですので早めの受診をお勧めします。

<引用参考文献> 日本歯科医師会HP 他

中央いきいきプラザ内デイサービスセンター 献立表

			* ***	()	// ≪ * ♥	* 🐗 🏗	2025年 12月分
	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5	6
	++	豚肉の生姜焼き風	タンドリーチキン&ポテト	牛丼	特選エビ入り五目うま煮	さばの煮付け	チキンカツ(チーズ)
昼食	194	ほぐしだらの和風あんかけ	アンチョビキャベツ	ほうれん草の煮浸し	チャプチェ	一口角揚げ煮	白菜の煮びたし
		オクラの鬼おろし	キャロットラペ	フルーツカクテル	もやしの中華和え	さっぱりキャベきゅう(花桜藻入)	おくらとえのきのお浸し
		エネルギ- 186kcal 蛋白質 8.9g	Iネルギ- 239kcal 蛋白質 10.3g	I礼計 - 237kcal 蛋白質 8.1g	エネルギ- 176kcal 蛋白質 6.9g	Iネルギ- 286kcal 蛋白質 12.7g	Iネルギ- 147kcal 蛋白質 11.8g
		脂質 9.4g 炭水化物 13.9g	脂質 15.5g 炭水化物 14.5g	脂質 13.3g 炭水化物 19.9g	200 000	脂質 18.9g 炭水化物 8.8g	脂質 3.9g 炭水化物 5.2g
お	a.	食塩 1.4g	食塩 1.9g	食塩 2.5g	食塩 2g	食塩 1.1g	食塩 1.1g
かり		ふんわりバターケーキ	もっちりたい焼き クリーム	ぷちたまごパン10個	やわらかおかき(のり塩)	プロテインウエハース レモンバニラ味	あんドーナツ
	7	8	9	10	11	12	13
		本格スパイスのバターチキンカレー	鶏の唐揚げ	タチウオのさんが焼き	ラーメン(醤油)	愛情食堂	ジューシーメンチカツ
昼		パスタのカラフル温サラダ	山形県産車麩の煮物	あんかけふくさ卵	焼き餃子	信州味噌豚丼	さつまいものレモン煮
食		福神漬	白菜としいたけの和え物	青梗菜の彩り生姜和え	フルーツ (みかん缶)	こうやの炒り豆腐	小松菜と椎茸のおひたし
\vdash		Iネルギ- 253kcal 蛋白質 7.5g	Iネルギ- 259kcal 蛋白質 17.2g	Iネルギ- 246kcal 蛋白質 7.5g	Iネルギ- 421kcal 蛋白質 14.6g	輪切りしば漬 Iネルギ- 242kcal 蛋白質 8.7g	Iネルギ- 305kcal 蛋白質 6.3g
		指揮 - 253KCal 蛋白貝 7.5g 脂質 17.3g 炭水化物 18.8g					
		食塩 2.8g	食塩 1.8g	食塩 1.3g	食塩 5.2g	食塩 3.1g	食塩 1.7g
おや		甘えび焼(えびのマヨネーズ味)	丸ぼうろ	鶴の里	厚切りバウムクーヘンチョコ	しらすとアーモンドの サクサクせんべい	もみじまんじゅう
フ	14	15	16	17	18	19	20
	<u> </u>			5000.E			,
昼		鶏肉の八幡巻き	山芋とレンコンの肉団子	さば味噌煮	カレイの中華あんかけ(野菜入)		やわらかチキンと野菜のみそ煮
食		茄子の味噌炒め	ヤングコーンのバター醤油風	カリフラワーのカ二風味あんかけ	チヂミ	一口角揚げ煮	じゃがバター
		ゴーヤのおかか和え	切干大根の甘酢和え	EDA作とオクラの出汁醤油和え	ザーサイと木耳の中華和え	白菜とわかめの生姜和え	刻み大根の梅肉和え
		ɪネルギ- 210kcal 蛋白質 8.2g	ɪネルギ- 235kcal 蛋白質 6.5g	Iネルギ- 236kcal 蛋白質 11.4g	ᆄ- 150kcal 蛋白質 8.2g	Iネルギ- 315kcal 蛋白質 17.6g	Iネルギ- 263kcal 蛋白質 10.3g
		脂質 11.7g 炭水化物 17.9g	脂質 14.5g 炭水化物 20g	脂質 15.2g 炭水化物 11.4g	脂質 5.7g 炭水化物 16.2g	脂質 23.1g 炭水化物 3.7g	脂質 17.9g 炭水化物 15.8g
+>		食塩 1.8g	食塩 2g	食塩 1.1g	食塩 1.1g	食塩 1.5g	食塩 1.4g
おやつ		ハートクッキーバターアーモ ンド	野菜ゼリー	北海道純生バタークッキー	ふんわり日和(ふわしょうゆ)	レーズンクリームサンド	華やかミックス甘納豆
	21	22	23	24	25	26	27
		鶏と春雨のサムゲタン風煮込み	骨までやわらかイワシ紅葉煮	鶏のやわらかフリッター	クリスマスメニュー	シルバー照り焼き	牛肉豆腐
昼食	3 Y	セロリと大根の鶏白湯	たけのこの煮物	ブロッコリーのペペロンチーノ	ビーフシチュー	山形県産車麩の煮物	白菜の煮びたし
R		小松菜のナムル	キャベツの胡麻和え	キャロットラペ	ほうれん草とベーコンのソテー ツナ入りコールスローサラダ	ポテトサラダ卵の花	もずく和え
		Iネルギ- 94kcal 蛋白質 9.8g	Iネルド- 119kcal 蛋白質 10g	Iネルド- 309kcal 蛋白質 11.3g	Iネルド- 228kcal 蛋白質 8.8g	Iネルド- 237kcal 蛋白質 16g	Iネルド- 150kcal 蛋白質 6.8g
		脂質 1.9g 炭水化物 10.8g	脂質 4g 炭水化物 9.8g	脂質 22.8g 炭水化物 13.8g	脂質 12.7g 炭水化物 19.4g	脂質 8.9g 炭水化物 23.3g	脂質 7.6g 炭水化物 13.1g
		食塩 1.6g	食塩 1.5g	食塩 1.2g	食塩 2.4g	食塩 1.4g	食塩 1.6g
おやつ		栗まんじゅうN	しろえびあられ	ジャンボドーナツ	たまごロールケーキ	いわしのスナック甘辛醤油	ブルーベリーのタルト
	28	29	30	31			
						*	
昼食					* Mer	KA 17	
IX					* Mer *Chris	may	
40							ST ST
おや		, and the same of					
つ			***	**************************************	***	* ***	