

様

【楽しみ発見型デイサービス】 令和3年8月

8月(葉月)



つどい通信

月	火	水	木	金	土	日
2	3	4	5	6	7	8
体重測定週間 床屋	体重測定週間	体重測定週間	体重測定週間 納涼週間	体重測定週間 納涼週間・床屋	体重測定週間 納涼週間	
9	10	11	12	13	14	15
体重測定週間 納涼週間	体重測定週間 納涼週間・床屋	体重測定週間 納涼週間	カラオケ大会	ゲーム大会	手工芸	
16	17	18	19	20	21	22
ゲーム大会	手工芸	DVD鑑賞・床屋	ゲーム大会	カレンダー作り	カレンダー作り カラオケ大会	
23	24	25	26	27	28	29
カレンダー作り	カレンダー作り カラオケ大会	カレンダー作り	カレンダー作り 床屋	DVD鑑賞	ゲーム大会	
30	31			<お知らせ>		カラオケ設置日
手工芸	ゲーム大会			8月~9月にかけて 時節柄、活け花は中止 させていただきます。		

【デイサービスより】

7月の活動報告

今回は午後のレクリエーションのコーナーをご紹介します。
ご利用者の皆様には出来る限り、身体を大きく動かして楽しめるゲームを取り入れています。これから暑さも厳しく、屋内での移動になりがちになってしまいますので職員が創意工夫を重ね、**巧緻運動(指先のリハビリ)**や**粗大運動(バランスや姿勢の保持)**などを目的に一人ひとりが楽しめること、互いに声掛けができるようにしています。



【ストラックアウト変形版】

抜くことはできないけれど、的に張りつくようにしています。予想外の投げ方やスピードにこちらがびっくり!



【点取りゲーム】

重さが違うボールや形が違う物を投げて点数を競います。思った以上に飛ばなくて笑いがこぼれることも♡



【モンキーボール】

少し重さのあるボールを投げて穴に入れるゲームですが、傾斜がついているので、予測不能で大逆転も!



8月のおひるごはん

★七夕膳★

暑気払いも兼ねて水のお皿に酢味噌タレも添えてます



1	日	お休み
2	月	ソフト麺ミートソース・さつま芋のレモン煮・菜飯・果物
3	火	ご飯・蓮根のつくね揚げ・茄子のそぼろ煮・中華風酢の物・汁物・果物
4	水	ご飯・赤魚の煮付け・じゃが芋のチーズ焼き・春雨サラダ・汁物・果物
5	木	ご飯・豚肉の生姜焼き・苦瓜とツナのサラダ・里芋の味噌かけ・汁物・果物
6	金	親子丼・インゲンの胡麻味噌かけ・汁物・果物
7	土	ご飯・白身魚の薬味醤油・里芋の煮物・大根のレモン煮・汁物・果物
8	日	お休み
9	月	ご飯・油淋鶏・ひじきの煮物・三色胡麻和え・汁物・果物
10	火	ご飯・ひき肉の菊花蒸し・プロテインサラダ・インゲンの土佐煮・汁物・ゼリー
11	水	カレーライス・野菜の胡麻じゃこサラダ・福神漬・らっきょう・ムース
12	木	カニ玉丼・ビーンズサラダ・汁物・果物
13	金	ご飯・鯖の塩焼き・牛蒡とひじきの煮物・野菜の甘酢漬け・汁物・果物
14	土	オムライス・苦瓜とツナのサラダ・汁物・果物缶
15	日	お休み
16	月	ご飯・赤魚の酒蒸し・生揚げの煮物・汁物・ムース
17	火	ちらし寿司・焼きナスのゼリー寄せ・汁物・りんごプリン
18	水	ご飯・肉じゃが・卵豆腐・汁物・果物
19	木	三色丼・がんもとインゲンの煮物・汁物・フルーツポンチ
20	金	冷やし中華(胡麻ダレ)・茄子の煮浸し・果物
21	土	ご飯・鶏肉の治部煮・南瓜とチーズのサラダ・汁物・果物
22	日	お休み
23	月	ご飯・鶏肉のはちみつ照焼・焼ビーフン・汁物・果物
24	火	ご飯・鯖の焼き浸し・南瓜の煮物・汁物・果物
25	水	釜飯風丼・がんもとインゲンの煮物・汁物・果物
26	木	ご飯・蒸し鶏の胡麻味噌ソースかけ・刻み昆布の煮付・汁物・果物
27	金	ご飯・白身魚の薬味醤油・冬瓜の煮物・汁物・果物
28	土	ご飯・和風おろしハンバーグ・マカロニサラダ・汁物・ムース
29	日	お休み
30	月	ご飯・鯖の味噌煮・小松菜のおろし和え・汁物・果物
31	火	ご飯・酢豚風煮・五目煮豆・汁物・果物

☆夏野菜 大収穫☆



青梗菜は初めて収穫したよ!

☆今月のおやつレク



収穫した人参も入ってるんです

「焼きそば」はお代わり希望がたくさん?

がんばれ日本!



急げ! 間に合うかしら?



観戦中!

本日の試合
日本VSメキシコ
ただいま同点

ハラハラ
ドキドキ

【楽しく適切に水分を摂るには】

デイでは月に1週間(6日間)、好きな飲み物を楽しんでいただいています。意外とみなさまのご希望は、お茶よりコーヒー(加糖)・サイダー・スポーツドリンク・オレンジジュースなど甘いものを好まれます。夏に水分補給と言っても、トイレを気にされて遠慮されたり、欲しくないのに飲まなければいけないという意識では水分量を適宜に摂ることは難しいものです。そこで、少し手間をかけた「水分ゼリー」をご自宅で作ってみてはいかがでしょうか。市販の紙パック飲料に粉ゼラチンを溶かしたものをに入れて、冷蔵庫で30分冷やすだけの手軽さです。ご家族で家庭の熱中症対策に一度お試しあれ!

熱中症対策

ゼリーの素

