

五感が豊かになる

カラダの機能改善に特化した

デイサービス



今月のアロマ オレンジ

November

11

2025

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 タッチケア
2 休	3 筆ペン教室	4 脳トレ体操	5 書道教室	6 季節のものづくり	7 アロマハンドマッサージ	8 健康体操
9 休	10 ゲーム大会	11 筆ペン教室	12 フラワーアレンジメント 別途 620円 2026年1月 料金改定	13 脳トレ体操	14 音楽セラピー	15 筆ペン教室
16 休	17 季節のものづくり	18 ダンスセラピー	19 おやつづくり	20 タッチケア	21 季節のものづくり	22 ゲーム大会
23/30 休	24 脳トレ体操	25 季節のものづくり	26 脳トレ体操	27 筆ペン教室	28 ダンスセラピー	29 季節のものづくり

ふくらはぎケア ホットパックケア

今月の誕生日



22日 Y様(93歳)
28日 S様(94歳)
30日 S様(83歳)

1日 M様(93歳) M様(102歳)
3日 K様(89歳) Y様(90歳)
16日 K様(86歳)
20日 T様(83歳)
21日 E様(92歳)

超 102歳 M様
卒寿 90歳 Y様

今月の理美容

予約制



11月4日(火)PM
11月24日(月)PM
※5日前迄に予約
※4時間以上の方対象

11

ABOUT MENU



今月の献立

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 茄子と豚肉味噌炒め おから紅白なます
2 休	3 きつねうどん 切り干し大根煮 三色野菜のシャキシャキサラダ	4 木の葉丼 さつまいも甘煮 もずく酢の物	5 アジ竜田揚げ 南瓜煮 インゲン酢の物	6 肉じゃが 大豆昆布煮 ほうれん草ナムル	7 かにかまの卵あんかけ 小松菜じゃこ炒め 紅白なます	8 さつまいもと酢豚炒め ネギの揚げ煮 ピーマンおから和え
9 休	10 きのこの野菜カレー インゲン豆のエスニックサラダ 大根煮	11 梅おろしうどん 切干大根煮 小松菜のじゃこサラダ	12 じゃがいも和牛コロッケ 豆腐きのこあんかけ ツナと人参サラダ	13 豆腐香り焼き ひじき煮 インゲン甘酢和え	14 豚と高野豆腐のすき焼き風 南瓜煮 ピーマンツナ和え	15 ハヤシライス ブロッコリー卵サラダ 野菜甘酢漬け
16 休	17 厚揚げのユウリンチー風 筑前煮 小松菜サラダ	18 茄子のドライカレー 五目金平 パプリカサラダ	19 豚肉とブロッコリー炒め ひじき煮 酢人参	20 根菜の甘辛炒め ほうれん草麻和え インゲン酢の物	21 梅おろしうどん 切干大根煮 小松菜のじゃこサラダ	22 肉じゃが 白菜揚げ煮 ほうれん草ナムル
23/30 休	24 茄子のマーボー あんかけ 人参金平 インゲン豆のエスニックサラダ	25 じゃがいも和牛コロッケ 豆腐きのこあんかけ ツナと人参サラダ	26 きつねうどん 南瓜煮 ピーマンおから和え	27 きのこの野菜カレー ブロッコリー卵サラダ 大根煮	28 野菜チーズ焼き 筑前煮 キャベツマリネ	29 たら天ぷらタルタルソースかけ 高野豆腐煮 三色野菜のシャキシャキサラダ

今月の野菜



野菜の中でもトップクラスの栄養価を誇る野菜です。収穫後10℃前後で風通しのよいところにおいておくと、甘みが増し、栄養価も高まります。カロテンは肌や粘膜、目を丈夫にし、免疫力を高めます。また、ビタミンEは結構を促進し、体を温めるので、冷え性の緩和に効果があります。

今月の特別メニュー

min 20min

SPECIAL

昼食

日時 11月4日(火)



木の葉丼
さつまいも甘煮
もずく酢の物



おやつ

日時 11月4日 27日



柿ようかん

