

# 大津みやび野デイ便り

## 認知症対応型デイサービス

11月の予定

散髪日： 6日 14日 25日                      お誕生日会      13日  
世代間交流      4日 21日      羅漢の里へお出かけ      10日 13日 15日



毎年恒例、御津町のコスモス畑へお出かけしました。  
100円を支払うと10本持って帰る事が出来るようで  
家族にプレゼントしたいと、綺麗に咲いているコスモスを  
必死に探しておられる方もおられました。

♪チョーサー♪と地域が活性し熱く燃え上がりました。  
津宮まで行く事はできなかったですが、近くの公園で練り  
合わせしている様子を見に行く事ができました。目の前で  
男の人が叫ぶ姿と綺麗な神輿が揺れる姿を目の当たりにす  
ると、自然と声が出ますね。皆さん自然と笑顔でした。



みやび野デイサービスには、大きな飾りや絵が無く、今回  
皆さんと一緒に来年の干支「羊」を和紙などで使い仕上げ  
ました。見本を用意すると職員が細かな指示を出さなくて  
も皆さんが考えられ、一つの作品を仕上げられました。  
来年一年間、玄関に飾らせて頂きます。

### ※認知症対応型からお知らせ※

平成26年4月から利用料金の変更がございました。しかし4月～9月までの6か月間  
変更されていない料金で請求されていた事により、この度多めにお支払いされた差額につき  
ましては、担当者から順次、訂正された請求書と差額分を返金させていただきます。  
詳細は、上記の期間当事業所の利用を受けられた方を対象にご連絡させていただきます。  
ご迷惑おかけいたしますが、よろしくお願い申し上げます。  
ご不明な点がございましたら担当者までご連絡おねがいたします。

11月の  
行事予定



カラオケ大会： 3日～8日  
お誕生日会： 4日 8日 21日  
世代間交流会： 4日 21日



今月のドライブは揖保川町馬場のコスモス畑に行ってきました。辺り一面にコスモスが咲いており、秋の訪れを感じる事が出来たと利用者の方も大変喜んでおられていました。楽しいドライブでした。

毎月恒例の世代間交流会を行いました。子どもたちの元気な姿をご覧になられて、利用者の方たちもより一層元気になっていただけたのではないかと思います。いくつになっても元気と活力を持ち続けてもらいたいですね。



秋をテーマに作品を作っていただきました。色やデザインなど工夫を凝らしておられ、表現方法もよく考えてつくられています。同じ材料でも違った作品になる、まさにアートを感じられる作品になったかと思えます。

## 通常型デイサービスからのお知らせ

秋の深まりとともに、野山が赤や黄色で彩られる季節になりました。皆さんは「紅葉」と聞いたらいろいろ想像されるかと思いますが、実はいろいろな豆知識がある事を知りました。

紅葉が見られるのは落葉樹と呼ばれる種類の木だけであることや、葉の色が変わってゆくのは、光合成などの自然の化学反応で成分や物質が変化して起こることなど、調べて分かったことがたくさんあります。中でも一番驚いたのが、「紅葉狩り」は枝葉を採取することではなく、「狩る」という言葉に「花や草木を探し求める」という意味がある事を知りました。

皆さんのお近くにも紅葉を楽しめる場所がありましたら、このような豆知識がある事を思い出して頂き、そうすれば見方も変わってくるのではないかと思います。

平成26年11月分 献立表

日	月	火	水	木	金	土
30						1 かしの揚げ煮 三色酢の物 厚揚げ煮 味噌汁 きゅうり漬け
2	3 魚のカレー風ピカタ 大根煮 ほうれん草のゴマ和え 味噌汁 ヨーグルト	4 かしの照り焼き 茄子煮 高野の卵とじ 粕汁 白菜漬け	5 赤飯 塩焼き魚 酢味噌和え 五目煮豆 澄まし汁	6 八宝菜 ひじき煮 ブロッコリーのごま和え ワカメ汁 野沢菜漬け	7 栗ごはん 煮魚 白和え 春雨サラダ 澄まし汁	8 魚のフライ タルタルソース 粉吹き芋 お浸し 冬瓜煮
9	10 豚肉の味噌炒め ほうれん草の更紗和え 切り干し煮 味噌汁 べったら漬け	11 ぶり大根 おかか煮 卵の花 豚汁 カットフルーツ	12 クリームコロッケ シューマイ 柚子和え さつまあげ煮 味噌汁	13 煮込みハンバーグ キャベツの甘酢和え 南瓜煮 コンソメスープ 野沢菜漬け	14 ハヤシライス マカロニサラダ ほうれん草のゴマ和え 福神漬け 杏仁豆腐	15 煮魚 煮しめ 酢の物 味噌汁 たくあん
16	17 ムニエル タルタルソース ブロッコリーのごま和え ひじき煮 かき卵汁	18 卵焼き 鯛の香梅煮 ほうれん草のソテー 高野煮 きんぴら	19 きのこご飯 煮魚 ポテトサラダ 煮浸し 味噌汁	20 牛丼 ピーマン煮 やわらか切り干し大根 味噌汁 野沢菜漬け	21 鯖の味噌煮 炒り豆腐 春雨サラダ 味噌汁 たくあん	22 穴子寿司 うどん ひじき煮 いんげんのゴマ味噌和え カットフルーツ
23	24 白身魚の甘酢和え さつまあげ煮 オクラの鰹和え かに玉スープ べったら漬け	25 かしの揚げ煮 ほうれん草の更紗和え 茄子煮 バチ汁 白菜漬け	26 煮魚 煮しめ ピーマン煮 粕汁 しば漬け	27 中華丼 ひじき煮 生酢 ワカメスープ 杏仁豆腐	28 照り焼き魚 さつま揚げと白菜煮 春雨サラダ 味噌汁 べったら漬け	29 魚の香草パン粉焼き 湯豆腐 オクラとなめたけの和え物 味噌汁 野沢菜漬け