❀令和2年度❀

森小路スマイルガーデン　年間行事予定表

4月	花見
5月	母の日・節句
6月	父の日
7月	七夕・夏祭り
8月	流しそうめん・お盆
9月	敬老会・運動会
10月	ハロウィン
11月	文化祭
12月	クリスマス・お餅つき
1月	正月
2月	節分
3月	ひな祭り

森小路スマイルガーデン　年間行事記録表

日付	行事	記録
3月31日	花見	参加人数：75名（スタッフ含む）
		場所：新森公園（施設より徒歩約10分）
		時間：10時から14時
		介護タクシーまたは徒歩で、公園へ行き、昼食（ちらし寿司）
		を、召し上がって頂きました。参加されていない入居者様は、
		自室にて提供しました。昼食後、施設へ戻りました。
		普段、食事への意欲が乏しい利用者様が外で
		食事をされたことで自然と完食して下さいました。
5月3日 ～ 5月5日	菖蒲湯	参加人数：56名
		場所：デイルーム浴室
		時間：10時から14時
		菖蒲を浴槽に入れて、入浴していただきました。
10月31日	ハロウィン	参加人数：43名
		場所：デイルーム
		時間：10時から15時
		レクリエーションや仮装、おやつ作りを行いました。
		午後からは写真撮影等行いました。
11月9日	運動会	参加人数：約45名
		場所：デイルーム
		時間：10時から15時
		タイムテーブル：開会式（10：00）
		選手宣誓（紅組・白組）
		準備体操、団体競技、紅白玉入れ、玉送りリレー
		昼食（11：45）個人競技、応援合戦、綱引き、パン食い競争
		余興、フォークダンス、おやつ、表彰式、閉会式。
		普段とは違った表情を見せて頂きました。体を動かすことへ
		とても意欲が感じられました。最初から最後まで笑顔多く
		同チームの方やスタッフとのコミュニケーションも弾み
		活気よく、過ごして頂けています。
11月16日	食事レクリエーション	参加人数：35名
		場所：デイルーム
		時間：11時から12時半
		各テーブルでコンロを使用して、スタッフを配置し、
		お鍋を囲んで昼食をとりました。
1月1日～ 1月2日	書初め	参加人数：50名（2日間）
		場所：デイルーム
		時間：10時から15時
		今年1年の思いや抱負を書初めで表現していただき、完成品を
		壁に展示させていただきました。

2020年9月

9月献立

献立は仕入れの事情によって変更されることがあります。あらかじめご了承ください

日	月	火	水	木	金	土
30	31	1	2	3	4	5
焼うどん　みそ汁 冷奴 みかん缶	きのこと鶏肉のバタポン炒め 水菜とくるみサラダ ぜんまいと薄揚げの炒め煮	三色丼　みそ汁 カニ風酢の物 スイカ	スタミナ焼肉 もやしと豆苗のナムル ほうれん草と卵の中華炒め	冷やし中華 枝豆　水餃子 夏ゼリー	照り焼きチキン 白菜とカニカマ煮 マカロニチャップ　スープ	ミートスパゲティ シーザーズサラダ コーンスープ
茄子のパプリカ炒め かぼちゃあんかけ いんげんのピーナッツ和え	一口カツ 鯖缶大根 小松菜とベーコンソテー	海老と夏野菜のスパイス蒸し キャベツロール マカロニとツナソテー	サワラの西京焼き 高野と人参の煮物 菜の花とささみポン酢和え	豚の生姜焼き さつま芋のそぼろ煮 玉子焼き	麻婆茄子 にらもやしチャプチェ チンゲン菜とブロッコリー中華炒	白身魚フライ かぼちゃあんかけ 切り干し大根
6	7	8	9	10	11	12
赤魚の煮つけ　豆ごはん 厚揚げとちくわの煮物 きのこの中華炒め	ビビンバ丼　わかめスープ 中華風冷奴 大学芋	しっぽくうどん 里芋の鶏そぼろ煮 小松菜とハムの炒め物	えびと夏野菜の炒め物 白菜とカニカマ煮 うずらの串フライ	カレーライス 野菜サラダ フルーツヨーグルト（バナナ）	鶏五目御飯　カレイの煮つけ ほうれん草の白和え 茶碗蒸し	はいからそば 豆ごはん（俵） 茶碗蒸し　梨
蒸しどり中華風 菜の花とベーコンの炒め物 ミニトマトと玉子炒め	若鳥の鶏大根 キャベツとツナの和え物 ピーマンとじゃこの醤油炒め	アジフライ じゃが芋と枝豆の煮物 ブロッコリーのピリ辛炒め	ポークチャップ マカロニのクリーム和え カリフラワーとコーンのコンソメ煮	ニラたまご 五目巾着 もやしのナムル	ハムカツ さつま芋のレーズン煮 茄子とピーマンの炒め物	鶏の甘酢餡 焼売 チンゲン菜としめじのソテー
13	14	15	16	17	18	19
豚ともやしのねぎソース こんにゃくの甘辛煮 かぼちゃあんかけ	カレーピラフ ウィンナーとキャベツのソテー コーヒーゼリー　ポタージュスープ	中華丼　汁 茄子の煮つけ 杏仁豆腐	シルバー西京焼き　ひじき御飯 白菜と油あげの煮びたし ほうれん草とベーコンソテー	チキン南蛮 卵サラダ キャベツとコーンソテー	きのこのカレーうどん いなり寿司 水ようかん	白身魚フライ 焼き豆腐の甘煮 菜の花と平天の炒め物
海老とブロッコリーの卵炒め 春巻き 菜の花土佐和え	きんぴら肉牛蒡 卵と大根の煮物 小松菜のなめたけ和え	カレイの竜田揚げ 里芋と薄揚げの煮物 おくらの胡麻和え	豚肉とカリフラワーの中華炒め じゃが芋とウィンナー炒め スパサラダ	たれ付き肉団子 しめじと豆腐の梅肉和え さつま芋の甘露煮	一口カツ なめ茸とおくら和え 高野と豆の煮物	牛肉のおろしだれ こんにゃくきんぴら かぼちゃの胡麻和え
20	21	22	23	24	25	26
焼き魚（サワラ） 茄子とパプリカ味噌炒め ブロッコリーカニあんかけ	オムライス　（敬老の日） ミニトマトの野菜サラダ コンソメスープ　みかん缶	肉そば　（お誕生会） 大根と枝豆の餡煮 おにぎり　おはぎ	きのこと鶏肉のバタポン炒め 白菜とりんごのコールスロー ウィンナーとキャベツのソテー	オムレツ クリームパスタ ほうれん草とベーコンソテー	牛丼　汁 あんかけ豆腐 フルーツ	炊き合わせ なすの煮つけ きんぴらごぼう
スパニッシュオムレツ ハムとマカロニソテー チンゲン菜とちくわ和え	コロッケ 野菜と白滝の炒め煮 がんも煮	お好み焼き 海老とまいたけの卵炒め もやしとぜんまいのナムル	麻婆豆腐 中華風春雨サラダ あんかけ餃子	豚肉とパインの甘酢炒め さつま芋とコーン炒め 菜の花胡麻和え	鯖の塩焼き 里芋のとりそぼろ煮 ほたてフライ	肉団子のトマト煮 カリフラワーのカレーマヨ和え ミニトマトと玉子の炒め物
27	28	29	30	1	2	3
焼うどん　みそ汁 厚揚げのみぞれ煮 コーヒーゼリー	ミートボールシチュー ロールパン スパサラダ　バナナ	とうもろこし御飯　カレイの西京焼き ちくわとこんにゃくの甘辛炒め 小松菜とじゃこの和え物	味噌ラーメン チヂミ 杏仁豆腐	海老ピラフ シーザーズサラダ フルーツ缶	いわしフライ 茄子とひき肉炒め物 大根のえびあんかけ	チキンステーキ スパソテートマト味 ほうれん草とMIXV炒め
和風ハンバーグ いんげんとパプリカソテー じゃが芋とMIXV炒め	豚の生姜焼き 高野の卵とじ チンゲン菜とブロッコリー中華和	チキンもも竜田揚げ 白菜とツナの煮物 ウィンナーとキャベツのソテー	春雨と牛肉の胡麻風炒め 菜の花と桜エビの炒め物 南瓜の煮つけ	松風焼き きのこMIX炒め いんげんの胡麻和え	豚肉とカリフラワー中華炒め もやしとぜんまいのナムル 切り干し大根	カニカマと豆のスクランブル さつま芋とりんご煮 ブロッコリーのツナマヨ和え

2020年8月

8月献立

献立は仕入れの事情によって変更されることがあります。あらかじめご了承ください

日	月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7	8
えび天丼 ちくわときゅうりの酢の物 澄まし汁　白菜の浅漬け	ミートソースのハヤシライス風 たまごサラダ パイン缶	さばのみそ煮 玉子焼き ほうれん草ときのこの胡麻和え	いか天そば 牛肉のおろしポン酢 白玉ぜんざい　漬物	ハンバーグデミソース クリームパスタ 菜の花とハムサラダ	冷やし中華 卵豆腐　すいか 手羽餃子	牛肉のおろしだれ 空心菜とベーコン炒め じゃが芋と枝豆の煮物
豚と野菜のみそ炒め 春巻き 厚揚げと小松菜の煮物	鶏のピリ辛焼き 高野としめじの煮物 じゃが芋とハムの炒め物	メンチカツ かぼちゃのそぼろ煮 ブロッコリーと赤ウィンナーソテー	ゴーヤチャンプル 茄子と春雨炒め さつま芋とりんご煮	回鍋肉 焼売 チンゲン菜とカリフラワー中華炒	アジフライ 里芋とこんにゃくの煮物 もやしとキャベツのナムル	鶏肉と厚揚げの煮物 いんげんとパプリカソテー おくらのマヨ和え
9	10	11	12	13	14	15
海老ピラフ　じゃが芋ポタージュ 白菜とりんごのコールスロー グレープゼリー	鮭フライ(タルタル)　汁 カレースパゲティー ブロッコリーのカニカマ煮びたし	親子丼　水ようかん 大根とさつま揚げの煮物 小松菜のワサビ醤油和え	カレーライス 水菜とくるみのサラダ フルーツヨーグルト(バナナ)	チキンステーキ　スープ キャベツとベーコンパスタ あらびきウィンナーマスタード添	カレイの煮つけ　炊き込み御飯 竹輪とこんにゃく甘辛炒め 里芋の青のり和え	とろろ梅そば　おにぎり 高野の卵とじ煮 みかん缶
赤魚の煮つけ 切り干し大根 ほうれん草とMIXVバター炒め	八宝菜 餃子 チンゲン菜と木耳の卵炒め	麻婆豆腐 春巻き いんげんとベーコン中華炒め	豚肉とエビの和風炒め えのきともやしの梅和え さつま芋のレーズン煮	松風焼き にんじんシリシリ 大根田楽	ポークチャップ ほうれん草のMIXバター炒め パプリカきんぴら	鶏肉と肉団子の旨煮 白菜とツナの煮物 ブロッコリーとウィンナーの炒め物
16	17	18	19	20	21	22
エビマヨ玉子焼き おくらの梅肉和え カリフラワーとコーン炒め	牛丼　みそ汁 冷奴 大根と薄揚げの炒め物	ジャージャー麺 オレンジゼリー 中華スープ　すいか	サワラ 厚揚げとぜんまいの煮物 ほうれん草ときのこの胡麻和え	海老ピラフ　ポタージュスープ トマトとツナサラダ もも缶	冷しゃぶ 温泉卵 みそ汁	茄子の豚こま炒め えびともやしの塩炒め 菜の花の酢味噌和え
麻婆茄子 大学いも 菜の花とエリンギのオイスター炒め	コロッケ かぼちゃあんかけ キャベツと人参の胡麻和え	鶏じゃが 冬瓜の海老あんかけ 蓮根きんぴら	豚と小松菜のガーリック炒め チーズオムレツ アスパラちくわ天	蒸し鶏の中華風 なめ茸とおくら和え 焼売	ハムカツ カリフラワーのマヨ炒め スパゲテートマト味	サバの竜田揚げ チンゲン菜とブロッコリー炒め さつま芋のオレンジ煮
23	24	25	26	27	28	29
お誕生会	鶏の天ぷら ごぼう天の煮つけ いんげんと揚げの白和え	夏野菜カレー フルーツヨーグルト 野菜サラダ	そうめん　(流しそうめん) なすの揚げ浸し　フルーツ しらすのおろし和え	サバの塩焼き　赤だし がんもの煮つけ 菜の花と桜エビの炒め物	冷やしエビ天そば 高野の卵とじ　白菜漬物 水ようかん	豚バラ白菜 さつま芋のバター醤油煮 ほうれん草のMIXV炒め
肉団子の酢豚風 じゃが芋とコーン炒め 糸こんにゃくの明太子和え	豚の生姜焼き 里芋田楽 キャベツの胡麻和え	海老とグリンピースケチャップ炒め きのこのミックス炒め ほうれん草とツナの和え物	麻婆豆腐 春巻き カリフラワーとベーコン中華炒め	にらたまご もやしとメンマ炒め 海老餃子	牛肉とトマトのオイスター炒め ブロッコリーのカニあんかけ チンゲン菜とじゃが芋中華炒め	ぶり照り 里芋とさつま揚げの煮物 おくらの梅和え
30	31	1	2	3	4	5
焼うどん　みそ汁 冷奴 みかん缶	きのこと鶏肉のバタポン炒め 水菜とくるみサラダ ぜんまいと薄揚げの炒め煮	三色丼　みそ汁 カニ風酢の物 オレンジゼリー	スタミナ焼肉 もやしと豆苗のナムル ほうれん草と卵の中華炒め	冷やし中華 枝豆　水ぎょうざ 夏ゼリー	照り焼きチキン 白菜とカニカマ煮 マカロニチャップ　スープ	ミートスパゲティー シーザーズサラダ コーンポタージュ
茄子のパプリカ炒め かぼちゃあんかけ いんげんのピーナッツ和え	一口カツ 鯖缶大根 小松菜とベーコンのソテー	えびと夏野菜のスパイス蒸し キャベツロール マカロニとツナソテー	サワラの西京焼き 高野としいたけの煮物 菜の花とささみポン酢和え	豚の生姜焼き さつま芋のそぼろ煮 ほたてフライ	麻婆茄子 にらもやしチャプチェ チンゲン菜とブロッコリーの中華	白身魚フライ かぼちゃあんかけ 切り干し大根