



ゆうあい苑・デイケア
2026・4月



ゆうあい苑デイケアのウッドデッキを抜けると大きな桜の木が2本、堂々とそびえております。その足元に今年は「菜の花」を植えました。桜の「ピンク」と、菜の花の「きいろ」のコラボレーションを狙って計画しました！

今年の桜を「まだか？まだか？」とご利用者様と楽しみにしながら、庭を元気よく歩いて過ごしました。

屋外の空気が違うご様子で、ご利用者様の笑顔も、とびっきり素敵ですよ♪

2026・令和6年 3月28日発行 担当者:大安陽子

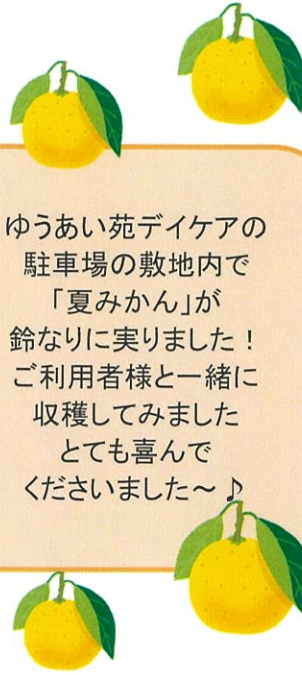


ゆうあい苑・デイケアをご利用頂いている
笑顔が素敵な皆様です！



月	火	水	木	金	土	
1 	2 	3 	4 	5 	6 	
大人の塗り絵	洗濯バサミで 指先訓練!	口腔体操	ペットボトルで 指先訓練!	パズルで 脳トレ!	おてだま遊び	
8 	9 	10 	11 	12 	13 	
ペットボトルで 指先訓練!	パズルで 脳トレ!	ペグで 脳トレ!	おてだま遊び	歩行訓練	大人の塗り絵	
15 	16 	17 	18 	19 	20 	
洗濯バサミで 指先訓練!	パズルで 脳トレ!	口腔体操	ペットボトルで 指先訓練!	脳トレ!	ジェンガで 手指訓練!	
22 	23 	24 	25 	26 	27 	
おてだま遊び	ペットボトルで 指先訓練!	洗濯バサミで 指先訓練!	パズルで 脳トレ!	洗濯バサミで 指先訓練!	パズルで 脳トレ!	
29 昭和の日	30 	 <p>午前、午後に30分間の集団体操を行っています。 元気に参加されているご利用者様が たくさんいらっしゃいます!</p>				
お休みさせていただきます。	歩行訓練					

ゆうあい苑デイケア・3月の庭です！



ゆうあい苑デイケアの
駐車場の敷地内で
「夏みかん」が
鈴なりに実りました！
ご利用者様と一緒に
収穫してみました
とても喜んで
くださいました～♪



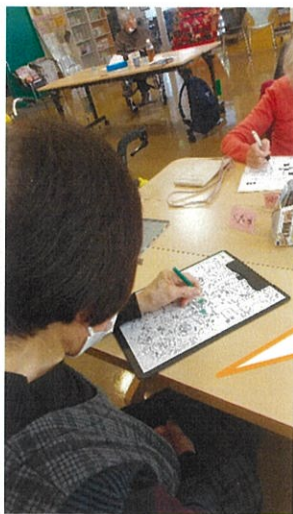
じゃがいもを植えました！
どんな料理で食べましょうか～？楽しみです～！



ゆうあい苑デイケア・2024・3月 ～レクリエーション～



ほ～ら！
できたわよ～



脳トレプリントに
挑戦してるのよ！



素敵に作れたわ～
どうかしら・・・？



2024年
令和6年



ゆうあい苑(デイケア)献立表

卯月
April

月	火	水	木	金	土
1 キャベツと豚肉の塩あんかけ 大根の甘酢漬け ナスと麩の炒め煮 白滝と人参のたらこ炒り	2 やわらかメンチカツ 切干とインゲンの煮物 春雨と鶏肉の煮物 枝豆のペペロンチーノ風	3 鶏のカレー煮込み きのこソテー ふきの含め煮 菜の花とパスタのバス キャベツの酢漬け	4 ブリの磯辺焼 人参煮 若芽とオクラの酢の物 白菜と鶏肉ののろみ煮 竹輪のごま炒め	5 鶏の柚子胡椒炒め 大根なます じゃが芋のそぼろあん 青菜のマヨネーズ和え	6 アジの幽庵焼 オクラのペペロンチーノ マカロニトマト炒め 根菜と大豆の洋風煮 竹輪の辛子炒め
8 鶏釜飯 さばみりん干焼 人参グラッセ カリフラワーとウィンナーのカレー煮 麩と野菜の煮物 大根の酢漬け	9 豆腐ハンバーグ 平さやいんげん 切干と人参のハリハリ 白菜と豚肉の柚子昆布 小松菜の辛子和え	10 赤魚の味噌煮 法蓮草 れんこんと人参の甘露煮 野菜炒め 大豆煮	11 ポテトコロッケ ミックスソテー ごぼうのごま酢和え 春菊と豚肉の炒め物 キャベツの漬物柚子風味	12 ブリのごま醤油焼 きのこソテー 野菜のお浸し 大豆とキャベツのコンソメ煮 きくらげと蒟蒻の佃煮	13 照り焼きチキン 小松菜のお浸し 大根の酢醤油漬け きのこ玉葱の卵とじ 枝豆と人参のあさり煮
15 生姜焼き 人参とぜんまいのナムル キャベツとイカの味噌煮 小松菜の柚子和え	16 赤魚のバジルオリーブ焼 オニオンソテー 枝豆とコーンのサラダ 大根と竹輪の煮物 ひじき煮	17 やわらかハンバーグ 平さやいんげん フレンチマカロニ 根菜と大豆の洋風煮 ふきのきんぴら	18 豚肉と厚揚げの炒め物 キャベツと蒸し鶏のわかづき イカときのこのトマト煮 一夜漬	19 肉団子の柚子風味あん 若芽としらすのお浸し 麩と大根の煮物 人参しりしり	20 ます白糍焼 うま塩キャベツ オクラとめかぶの三杯酢 豚肉と小松菜の中華春雨煮 マカロニのたまご味噌マヨ
22 鶏の天ぷら きくらげと蒟蒻の佃煮 平さやいんげんのごまきな粉 マカロニのペペロン炒め 切干と小松の煮物	23 豚肉のおろし煮 人参とコーンの煮物 牛蒡と蓮根のそぼろ炒め 竹輪の辛子炒め	24 鶏肉と野菜の甘酢炒め じゃが芋とコーンのコンソメ煮 ナスと麩の炒め煮 さっぱりキャベツの味噌風味	25 オニオンソースハンバーグ オクラのペペロンチーノ 白菜と竹輪の煮びたし 肉野菜煮込み 大根の酢醤油漬け	26 ハムカツ 法蓮草のお浸し バンバンジーサラダ マカロニのコンソーム煮 ひじき煮	27 鯖のレモンアップ焼 人参グラッセ カリフラワーの甘酢漬け 豆腐としめじののろみ煮 菜の花のごま風味和え
29 	30 赤魚の煮付け 小松菜の辛子和え 白花豆煮 ひじきとベーコンの煮物				

☆昼食にはご飯又はお粥・汁物、おやつにはお菓子・飲み物が提供されます。
☆都合により献立を変更する場合がありますので、予めご了承ください。