中部台ケアセンターだより

新緑が気持ちいい季節になりましたね。

日によっては、夏日が観測されますので、こまめに水分補給をしてくださいね。

今月も無理なく身体を動かしていきましょう!!

令和7年4月25日発行 特定医療法人 録三会 中部台ケアセンター TEL (0574)23-1155

5月号

入所・ショートステイ



施設の桜が今年もきれい に咲きました。



外出レクでいちご狩りに 行きました!





元个个下

3/31~4/4 に花見弁当の出前を取り、 天気のいい日は施設前にて召し上がって

頂きました◎



皆さんロ々に、『おいしいね~』『お酒があったらよかったなぁ』といろんな話をしてみえました。

桜をバックに写した写真も皆さん素 敵で喜んで頂けて良かったです♪ 次回の企画も楽しみにしていてくだ さいね!

デイケアからのお願い

①体調管理には十分にご注意ください。

※感染対策として、マスクの着用・手洗い・うがい・ 換気にご協力ください。

②衣類・持ち物に、必ず記名をお願いします。

③汚れもの入れやお菓子の購入の際に使用するビニ

ール袋の持参お願いします。

野

「飛騨·美濃伝統野菜」

岐阜県の豊かな自然と変化に富んだ地形を活かし、「飛騨・美濃伝統野菜」として現在 32 種類が認証されています。今回は5月に旬を迎える瀬戸のたけのこ、紅うど、島ごぼう、千石豆についての栄養や調理方法をご紹介します♪

紅うど (恵那市)

- ビタミン C…皮膚や細胞のコラーゲン合成。
- 鮮明な赤色で香りが強く、アクが少ないため、 主に天ぷらや炒め物にして食べられています。

瀬**戸のたけのこ(中津川市)** ・カリウム…<mark>高血圧予防</mark>やす

- ・カリウム…高血圧予防やむくみ解消の働き。
- ・肉厚でアクが少なくいため、水煮のものを そのまま料理に使用されています。

島ごぼう(岐阜市島地区)

- 食物繊維…腸の動きを良くする。便の量を増やす。
- ・根が少し短く側根が多く、香りが良いため、 炊き込みご飯や煮物にして食べられます。

千石豆(岐阜市南部)

- タンパク質…筋肉や臓器など体を構成する要素。
- ・高湿や病気に強く、たくさん実をつける事が名前の由来です。和え物やすまし汁に使用されます。

お知らせ



ケアプラン等計画書について

ご家族様不在の場合、ご家族様に確認の上ご本人様にご署名をいただくことがあります。 ご了承いただきますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

• Facebook、Instagram を随時更新しております。ぜひご覧ください。 こちらから→



CHUBUDAI_OHTA_HOSPITAL.JP

R7年5月 中部台ケアセンター 献立表

		<u> </u>	D月 中部	台ケアセング			
				<u>5/1(木)</u> ご飯	<u>5/2(金)</u> ご飯	<u>5/3(土)</u> ご飯	<u>5/4(日)</u> ご飯
朝	5月16日	<u>選択Bメニュ-</u> 3	= ()	スクランブルエッグ 味噌汁(じゃが芋・大根葉) ゆずみそ ヨーグルト	ミートボール(ナポリタン) 味噌汁(えのき・ほうれん草 ふりかけ(かつお) ヨーグルト	ベーコンのソテー 味噌汁(冬瓜・ねぎ) うめびしお ヨーグルト	ひじきの煮付け 味噌汁(里芋・わかめ) ふりかけ(鮭) ヨーグルト
	あんり	ペン・クリームパン・マ	アカロニサラダ・	ローフルト ©459 ®12.5 塩分2.3	コーノルト E)435 (P)13.2 塩分2.2	E400 P11.0 塩分2.5	ローフルト ©399 ®12.2 塩分2.1
昼	コーン 5月23日 ツナロ	ィスープ ヨ コールサンド・コーンス		ご飯 牛皿 あさりの中華炒め 山菜の酢の物	ご飯 鶏肉のねぎ塩のせ ピーマンの金平 春菊の磯和え	ご飯 さばの煮つけ 春雨の炒り煮 もやしの生姜和え	ご飯 チキン南蛮 ふきの煮物 じゃが芋和風サラダ
	5月30日 あんパン・クリームパン・かぼちゃサラダ・			©511 P19.4 塩分2.1 ご飯 メンチカツ	©489 ®20.1 塩分1.1 ご飯	©496 P22.8 塩分1.6 ご飯 クリームシチュー	©537 ®23.4 塩分2.2 ご飯
Я	コーンスープ			かぼちゃの煮物 菜の花の和え物 ©493 ®14.5 塩分2.1	海老玉のあんかけ 白菜と厚揚げ煮つけ 大根サラダ ©521 ®21.9 塩分2.8	マカロニナポリタン カリフラワーサラダ (©540 (®19.2 塩分2.2	白身魚のピザ焼き いろどりつみれの煮物 中華サラダ (E)468 (P)24.2 塩分2.0
	5/5(月)ご飯	5/6 (火)	<u>5/7(水)</u> ご飯	<u>5/8(木)</u> ご飯	<u>5/9(金)</u> ご飯	<u>5/10(土)</u> ご飯	<u>5/11(日)</u> ご飯
朝	にんじんしりしり 味噌汁(みつば・じゃが芋) たいみそ ヨーグルト	うぐいす豆 ヨーグルト	さつま芋の煮物 味噌汁(豆腐・油揚げ) ふりかけ(たらこ) ヨーグルト	ちくわとひじきの炒め煮 味噌汁(しめじ・大根葉) ゆずみそ ヨーグルト	ミートボールのトマト煮 味噌汁(えのき・ほうれん草 ふりかけ(かつお) ヨーグルト	南瓜のそぼろ煮 味噌汁(かぶ・油揚げ) うめびしお ヨーグルト	つみれの煮付け 味噌汁(なす・みつば) ふりかけ(たらこ) ヨーグルト
	©446 ®11.3 塩分2.2 ご飯 デジキの日	©300 ®9.6 塩分2.5 ご飯	©480 P13.8 塩分2.3 ご飯	©394 ®11.3 塩分1.9 枝豆ご飯	⑤434 ⑥12.9 塩分2.0 けんちんそば	€475 ●13.9 塩分3.0 チキンカレーライス	©421 ®13.1 塩分2.5 ご飯
昼	ご飯 こどもの日 麻婆豆腐 かに焼売 キャベツのごまあえ	さばのトマト煮込みれんこん炒り煮和風サラダ振替休日	下級 下級をいんげんの生姜炒め もやしのお浸し のっぺい汁	鶏肉のゆかり揚げ もずく酢 かき玉汁 行事食 苺ババロア	厚焼き卵 オクラの和え物 ご飯1/2	野菜サラダ 香の物(福神漬・らっきょ) フルーツヨーグルト	味噌かつ 💝
	©527 №17.0 塩分1.7		©484		€485 €24.8 塩分3.7	€482 €14.8 塩分1.9	€463
g	ちくわの炒め煮	ぜんまいの煮つけ 明太サラダ	ご飯 サーモンフライ 野菜のとろみ煮 山菜の酢の物 ©532 ®20.7 塩分1.8	ご飯 青椒肉絲 かにしゅうまい 海薬サラダ ©484 ®15.9 塩分1.7	ご飯 牛肉のみぞれ煮 じゃが芋ソテー 空豆の白和え ©501 ®22.9 塩分1.5	ご飯 白身魚のしそ香焼き さつま芋の甘露煮 マカロニサラダ ©482 ®19.1 塩分1.6	ご飯 豆腐のあんかけ 冬瓜といかの煮物 柚子味噌和え ©463 ®23.2 塩分2.3
	5/12(月)	5/13 (火)	5/14 (水)	5/15 (木)	5/16 (金選択	5/17 (十)	5/18(日)
朝	ご飯 青梗菜の炒め煮 味噌汁(なめこ・ねぎ) たいみそ ヨーグルト	ご飯 いんげんのソテー 味噌汁(じゃが芋・ワカメ) ふりかけ(野菜) ヨーグルト	ご飯 加賀揚げの煮物 味噌汁(絹さや・えのき) ふりかけ(のりたま) ヨーグルト	ご飯 ウインナーソテー 味噌汁(白菜・油揚げ) 金山寺みそ ヨーグルト	ご飯 メーユ・ スクランブルエッグ 味噌汁(玉ねぎ・大根菜) ふりかけ(たらこ) ヨーグルト	ご飯 つみれの煮物 味噌汁(冬瓜・油揚げ) 海苔の佃煮 ヨーグルト	ご飯 ベーコンソテー 味噌汁(厚揚げ・小松菜) ふりかけ(野菜) ヨーグルト
	€422 €11.6 塩分2.4		€412 ●10.7 塩分2.2	€455 €11.2 塩分2.2	€437 €12.0 塩分2.3	€438 €12.0 塩分2.2	€454 €13.7 塩分2.4
昼	ご飯 肉団子と野菜の黒酢炒め 海老焼売 春菊のお浸し		台湾ラーメン 温泉卵 長芋の酢の物 ご飯1/2	ご飯 しらすとネギの千種焼き 大豆煮 きゆうりの酢の物	しば漬けと大葉のご飯 治部煮風 茶碗蒸し さつま芋サラダ	ご飯 鶏肉の塩麹焼き ちくわの炒め煮 わさび醤油和え	ご飯 魚のねぎ焼き 切干大根の炒め煮 とろろ
	€576 €17.9 塩分2.3		€525 €24.2 塩分2.6	€519 €25.7 塩分2.3	€489 €18.3 塩分1.9	€500 €20.2 塩分2.0	€428
g	ご飯 魚の山椒焼 ぜんまいの煮つけ 棒へ鬼風のカラダ	ご飯 鶏肉のパン粉焼き もやしの炒り煮 マカロニサラダ	ご飯 白身魚の揚げびたし さつまあげの煮物 かぶちゃいっち	ご飯 豚肉の梅味噌炒め さつま芋の旨煮 ほうれん草のおかか和え			
	©436 @22.0 塩分1.6 5/19 (月)	©549 @26.8 塩分2.1 5/20 (火)	©498 P18.6 塩分2.4 5/21 (7k)	©530 ®19.9 塩分2.0 5/22 (木)	©525 ©17.9 塩分2.3 5/23 (金)選択	⑤519 ⑨19.0 塩分2.1 5/24 (十)	⑤502 ⑥22.4 塩分1.9 5/25 (日)
	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯 🛂 🚽 👚	ご飯	ご飯
朝	ごぼうの炒め煮 味噌汁(玉ねぎ・絹さや) たいみそ ヨーグルト	ふりかけ(鮭) ヨーグルト	にんじんしりしり 味噌汁(かぶ・ねぎ) たいみそ ヨーグルト	白菜のコンソメ煮 味噌汁(じゃが芋・みつば) ふりかけ(のりたま) ヨーグルト	スロナのトマト点 味噌汁(大根・ワカメ) 海苔の佃煮 ヨーグルト	マーマンパテト 味噌汁(かぶ・ねぎ) ふりかけ(かつお) ヨーグルト	なすの煮物 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) ゆずみそ ヨーグルト
	©423 ®11.3 塩分1.8 ご飯	€434 €13.3 塩分2.9 ソース焼きそば	©406 ®13.0 塩分2.1 ご飯	€397 €12.5 塩分2.2 三色丼	©399 ®10.8 塩分2.0 ご飯	©417 ®11.7 塩分2.4 ご飯	©435 ®15.2 塩分2.3 ご飯
昼	ロップライ盛合せ ビーフンソテー きゅうりの昆布和え	山芋のそぼろ煮 たまご豆腐 ご飯1/2	こ 版 サバの照り焼き ふきの味噌煮 春雨サラダ	ー ロイ がんもの煮付け キャベツサラダ ゼリーカクテル	□ 版 白身魚の味噌マ∃焼 高野豆腐の含め煮 里芋のごまよごし	選肉の黒酢あんかけ とうがん煮つけ ゆばのわさび和え	野菜入り厚焼き卵 たけのこの煮付け さつま芋サラダ
	€499 €10.6 塩分2.5		€488 €19.6 塩分2.2	€573	©486	€588	€525 €19.2 塩分1.9
Я	ご飯 鮭のムニエル 南瓜のいとこ煮 菜の花のからし和え	なすの煮浸し 切干大根サラダ	ご飯 豚肉のガーリックバター炒め かに焼売 ピーナツ和え	ご飯 カレイの煮つけ ピーマンと竹輪の金平 柚香和え	ご飯 ひれかつ レンコンの炒め煮 春雨の中華サラダ	ご飯 白身魚のしそチーズピカタ いんげんの炒り煮 オニオンサラダ	ご飯 鶏肉のカレー焼き 青菜のさっと煮 アスパラとかにの和え物
	©493 ©24.4 塩分2.0 5/26 (月)	©522 ®19.1 塩分1.3 5/27 (火)	©574 (P21.6 塩分2.2 5/28 (水)	©452 ©25.2 塩分2.2 5/29 (木)	©567 P 14.2 塩分2.5 5/30 (金	©463 ©20.3 塩分2.0 5/31 (土)	©486
2000	ご飯 赤魚の粕漬け焼 味噌汁(キャベツ・あげ)	ご飯 ウインナーソテー 味噌汁(里芋・みつば)	こ飯 角麩の煮物 味噌汁(玉ねぎ・貝割れ)	ご飯 ベーコンの炒め物 味噌汁(あげ・しめじ)	ご飯 オムレツ メニュー 味噌汁(じゃが芋・ねぎ)	ご飯 魚河岸の煮物 味噌汁(かぶ・絹さや)	- 90
朝	ふりかけ(鮭) ヨーグルト ©460 ©20.3 塩分1.8	梅びしお ヨーグルト ©440 ®11.0 塩分2.7	ふりかけ(野菜) ヨーグルト ©426 ®17.1 塩分2.2	金山寺みそ ヨーグルト ©415 ®12.4 塩分2.2	ふりかけ(おかか) ヨーグルト ⑤440 ⑥12.8 塩分2.3	ふりかけ(のりたま) ヨーグルト ©430 ®11.6 塩分2.1	
昼	きしめん かぽちゃ天 おくらのおろし和え ご飯1/2		ご飯 ハンパーグトマトソース ぜんまいの金平 たらこマカロニサラダ	ビーフカレーライス 香の物(福神漬・らっきょ) レタスのサラダ フルーツヨーグルト	ご飯 さばの味噌煮 にら炒め 菜の花の白和え	ご飯 マーボー茄子 高野豆腐の含め煮 ほうれん草のしらす和え	ありかとう
9	©533 ®14.5 塩分3.6 ご飯 豆腐の味噌かけ 冬瓜の煮物	©480 ®14.1 塩分2.0 ご飯 豚肉野菜炒め かぶのツナ煮	©533 ®16.3 塩分1.8 ご飯 白身魚の菜種焼き 切干し大根の煮付	©523 ®15.8 塩分2.5 ご飯 鶏つくね みぞれあんなすの煮浸し	©495 (P23.2 塩分1.9 ご飯 絹厚揚げのピリ辛煮 大根きんぴら	©515 ©21.7 塩分2.0 ご飯 鮭のチャンチャン焼き風 あさりの春炒め	1 05
	えんどうの胡麻和え ©508 ®19.3 塩分1.8	玉葱のサラダ	里芋ポテトサラダ ©507 ®20.2 塩分2.1	和風ごぼうサラダ	ビーフンの中華サラダ ©491 ®17.0 塩分2.2		111