中部台分下位之外一层より

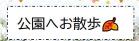
いつも中部台ケアセンターをご利用頂き、誠にありがとうございます。

朝晩は気温もぐっと下がり、秋らしくなってきましね。外出時の服装も難しいですが、 体調管理に十分に気を付けて、休息を随時取りながら、元気にお過ごしくださいね!!

令和7年10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

入所・ショートステイ ※







元イケア





ハロウィンの飾り用のかぼ ちゃに顔をつけました⊙ 目の形や口の形が各々違い、 かわいらしいジャックオラ ンタンが完成しました!



」そジュース作り

デイケアからのお願い 装飾作成✿

- 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・換気に引き続き ご協力ください。
- ②天候や交通事情により、送迎の時間が時間を要する 事があります。
- 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。

食べ物から真体を温めま

朝晩の冷え込みが感じられる季節になりました。寒さで身体が固まっていませんか? 内側から身体を温めるためには、適度な運動、十分な休養、バランスの良い食事が必要です! 今回は、身体を温める食べ物を紹介していきます♡



肉·青魚

肉や魚に含まれるタンパク質は代謝の過程で熱を生み出 し、青魚に含まれる DHA・EPA は血行を促すため、体を 内側から温めてくれます。

根菜類

根菜類は、体の内側からじっくりと温める作用がありま す。土の中で育つためエネルギーが豊富で、代謝アップ にもつながります。

薬味やスパイスは、血流を促して体を芯から温めてくれる心強い存

在です。ただし、唐辛子など刺激の強いものは胃腸に負担

がかかることもあるため、摂りすぎに注意が必要です。

発酵食品

納豆やキムチなどの発酵食品には酵素が多く含 まれます。この酵素が体内の代謝を促して 体を温めてくれます。

薬味やスパイス

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11月 中部台ケアセンター 献立表

	Г	7/年11月	中部古ケ	アセンダー	駅		1 (-)
						<u>11/1(土)</u> ご飯	<u>11/2(日)</u> ご飯
			選択Bメニュー			こ 版 旨煮(焼豆腐・菜)	高野豆腐の含煮
朝					A desired	みそ汁(玉葱・茄子)	みそ汁(しめじ・ワカメ)
77,		11月7日				フルーツ缶(白桃) 鯛みそ	フルーツ缶(みかん) ふりかけ
			1 1 .05 1.15	٠. ١٥٨ ٠٠		殿がた E410 P14.7 塩分1.9	©386 P13.6 塩分2.3
			ノームパン・かぼっ	らやボダーンユ	No.	ご飯	ご飯
		11月21日			A. Mar	豚肉と野菜の生姜炒め	
昼	Will be to b	黒糖ロール・	かぼちゃのポター	-ジュ		揚げ餃子 もやしのナムル	ひじき大豆煮 けんちん汁
		11月28日	10.2 (02.1.2			フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(白桃)
	10 A BACK			1		©587 (P21.3 塩分1.6	©491 ®26.9 塩分3.0
	创创人与为	ホットケーキ・	コーンスープ		M. Serry A.	ご飯 クリームシチュー	ご飯 牛肉の柳川風
タ	A SEASON CONTROL OF THE PARTY O				SAL	スナップえんどうの炒め物	じゃが芋と竹輪の煮物
	MARKAGO CARO					おくらの梅おかか和え	白菜ののり和え Ê493 P22.1 塩分1.4
	11/3 (月)	11/4 (火)	11/5 (水)	11/6 (木)	11/7 (金)	©524 ®18.5 塩分2.9 11/8 (土)	11/9(日)
	ご飯	卵雑炊	ご飯	ご飯	ご飯 電影	ご飯	ご飯
	チンゲン菜とベーコン炒め みそ汁(さつまいもねぎ)	冬瓜と枝豆のそぼろ煮 みそ汁(ふ・ねぎ)	えびとブロッコリーのコンソメ素みそ汁(しめじ・ワカメ)	はんぺんの煮物 みそ汁(豆腐・油揚げ・ねぎ)	卵炒め	がんもどきの含め煮 みそ汁(絹さや・冬瓜)	煮物(白身魚のふんわり天) みそ汁(玉葱・白菜)
朝	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ(パイン)	フルーツ缶(リンゴ)	フルーツ缶(フルーツカクテル)	フルーツ(パイン)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(みかん)
	ふりかけ	ヨーグルト	ふりかけ	ふりかけ	のり佃煮	たいみそ	ふりかけ
	©430 №9.8 塩分2.1	©477 №19.7 塩分2.3	©371 №11.5 塩分2.9	©375 №11.7 塩分2.8	©464 ®13.1 塩分2.7 ご飯	€463 €13.6 塩分2.9 ご飯	©443 ®11.7 塩分2.6 ご飯
	ご飯 麻婆豆腐 文化の日	ご飯 鯖の味噌煮	ご飯 揚げ鶏の南蛮漬	菜飯1/2 チャンポン	_ 販 すき焼き風	こ取 鶏ときのこの炒め物	こ
昼	えび焼売 71分	さつま芋のレモン煮	菜の花炒めもの	フライ	焼きなす	春巻き	茄子の揚げ浸し
2	キャベツのごま和え	酢の物(もずく)	マカロニサラダ	フルーツ缶(杏仁)	胡瓜とわかめの酢の物	チンゲン菜のお浸し	ツナサラダ
	ジョア ©571 ®27.6 塩分3.0	フルーツ缶(フルーツカクテル) ©512 ®15.7 塩分1.7	フルーツ(バナナ) ©722 (P21.8 塩分1.5	©524 (P)19.2 塩分3.3	フルーツ缶(みかん) ©495 ®24.4. 塩分2.2	フルーツ缶(りんご缶) ⑤557 ⑥18.2 塩分1.6	フルーツ缶(黄桃) ©529 ®16.9 塩分1.0
	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
g g	鶏のマヨぽん炒め	豚肉と二ラの炒め物	ブリの蒲焼	鶏肉とピーマンの炒め物	白身魚の竜田揚げ	スペイン風オムレツ	蒸魚のあんかけ
7	里芋の鳴門煮 いんげんのピーナッツ和え	なすの揚げ浸し 金時豆	筑前煮 春菊ゆず浸し	切干大根の炒り煮 キャベツの梅しそ和え	大根の土佐煮 もやしのごま和え	ビーフン炒め おくらのおかか和え	ブロッコリーの海鮮炒め ぬた和え
	€606 €17.7 塩分1.4	€558 €13.5 塩分1.8	€440 ₱19.9 塩分1.7	€396 €14.9 塩分0.9	€463 ₱16.4 塩分1.6	€529 №20.8 塩分2.0	€391 №20.7 塩分2.6
	<u>11/10(月)</u> ご飯	<u>11/11(火)</u> ご飯	<u>11/12(水)</u> ご飯	<u>11/13(木)</u> ご飯	<u>11/14(金)</u> ご飯	<u>11/15(土)</u> ご飯	<u>11/16(日)</u> ご飯
	⊆ 欧 金平(ゴボウ・ニンジン・コンニャク)	□□・ □□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □		大根と人参の炊き合せ	あさりの炒め物	□ 版 野菜ソテー	□ 版 野菜炒め
朝	*みそ汁(えのき・とうふ)	*みそ汁(玉葱・キャベツ)	*みそ汁(ネギ・白玉麩)	みそ汁(なす・わかめ)	みそ汁(なめこ・白菜)	みそ汁(もやし・人参)	みそ汁(わかめ・じゃがいも)
497	フルーツ杏仁	フルーツ缶(フルーツカクテル)	フルーツ缶(リンゴ)	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(みかん)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(みかん)
	ふりかけ ⑥381 ⑦9.0 塩分2.3	減塩ゆずみそ ©430 ®15.7 塩分2.3	ふりかけ © 359 ® 12.5 塩分2.4	梅びしお ⑤407 P12.3 塩分2.2	のり佃煮 ©357 ®10.3 塩分3.0	たいみそ ©397 ®9.2 塩分2.5	ふりかけ ©442 ®10.1 塩分3.0
	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	きのこご飯	ご飯	ご飯
	鮭のゆず風味焼き	カレーライス(シーフード)		照り焼チキン	鶏肉の山椒焼き	鶏肉のトマトきのこソース	
昼	炒り豆腐 菊菜としめじのお浸し	つけもの(福神漬) 春雨サラダ	里芋と枝豆の煮物 チンゲン菜の和風和え	小松菜の煮びたし ポテトサラダ	焼なす 大豆サラダ	大根の土佐煮 ほうれん草のしらす和え	小松菜煮浸し マカロニサラダ
	フルーツ缶(白桃)	ヨーグルト和え	ジョア	フルーツ缶(パイン)	フルーツヨーグルト	フルーツ(バナナ)	フルーツ缶(りんご)
	€467 (P23.7 塩分1.9	©529 P13.3 塩分3.1	€566 (P16.5 塩分1.7	©552 P17.8 塩分1.6	©772 №27.4 塩分1.8	€498 ₱19.1 塩分2.1	©525 P21.4 塩分2.0
	ご飯 鶏もろみ焼き	ご飯 揚げ出し豆腐	ご飯 デミグラスハンバ <i>ー</i> グ	ご飯 チャプチェ国	ご飯 豆腐の中華あん	ご飯 カニ玉のあんかけ	ご飯 豚肉の味噌炒め
タ	冬瓜水晶煮	南瓜の煮物	ほうれん草ソテー	厚揚げの煮物	アスパラソテー	中華炒め	白菜コンソメ煮
	マカロニサラダ	大根の梅しそ和え	わさび和え	もやしの中華和え	おろし和え		長芋とおくらの梅和え
	©529 ®18.1 塩分2.4 11/17 (月)	©418 ®10.2 塩分1.1 11/18 (火)	©421 ®15.7 塩分2.3 11/19 (7K)	©494 ®17.3 塩分2.4 11/20 (木)	⑥ 407 ⑨ 15.1 塩分1.6 11/21 (金)	€436 €15.3 塩分1.9 11/22 (土)	©415 ©21.9 塩分1.6 11/23 (日)
	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯 🦵 📜	ご飯	ご飯
	大根の煮付け みそ汁(ナス・玉ねぎ)	海老とブロッコリー炒め みそ汁(大根・えのき)	山芋の煮物 *みそ汁(麩・わかめ)	肉団子と白菜の中華煮*みそ汁(もやし・とうふ)	大豆のトマト煮 みそ汁(ふ・ネギ)	インゲンの玉子炒め みそ汁(しめじ・わかめ)	豆腐のうま煮 みそ汁(玉ねぎ・キャベツ)
朝	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(パイン)	フルーツ缶(リンゴ)	フルーツ缶(フルーツカクテル)	フルーツ(パイン)	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(みかん)
	ふりかけ	うめびしお	ふりかけ	うめびしお	のり佃煮	たいみそ	ふりかけ
	©391 ®9.1 塩分2.1 ご飯	©355 ®12.6 塩分3.0 ご飯	©374 ®12.6 塩分2.8 菜飯1/2	©455 ®13.3 塩分2.4 ご飯	⑤463 ⑥20.4 塩分2.5 ご飯	©420 ®12.3 塩分2.6 ご飯	©373 №12.2 塩分2.0 ご飯
	こ 版 牛肉野菜炒め	■ 取 鮭のバターぽん酢焼き		」 版 カレーライス(豚)	焼鳥	チンジャオロース	白身フライ
昼	竹輪の磯辺揚げ	里芋のゆずみそかけ	カツオカツ	漬物(福神漬)	ふきの甘辛炒め煮	ぜんまいの炒め煮	豚肉と蓮根の煮物
	トマトサラダ フルーツ缶(フルーツカクテル)	おくらのおかか和え フルーツ缶(洋梨)	小松菜のごま味噌和え ジョア	コールスローサラダ フルーツヨーゲルト	白和え フルーツ缶(白桃)	豆腐サラダ フルーツ缶(パイン)	かぽちゃのサラダ フルーツ杏仁
	©542 P15.9 塩分1.3	€434 €19.5 塩分1.7	€621 €192 塩分2.9	€579 €17.4 塩分2.7	€469 (P23.3 塩分1.9	€482 €17.6 塩分1.8	€619 €19.2 塩分2.2
	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯 強わるの 洒茶!
g	ポークチャップ 金平ごぼう	鶏肉の卵とじ ヤングコーンとベーコンソテー	松風焼 切干大根の炒め煮	鰆の照焼 ひじき五目煮	焼鳥 ふきの甘辛炒め煮	タンドリーチキン スナップエンドウのベーコン炒め	鶏むねの酒蒸し 金平風煮
	そら豆マリネ	ほうれん草のピーナッツ和え	うの花(既製品)	菜の花のおろし和え	白和え	ほうれん草ののり和え	小松菜の辛子和え
	€553 €18.6 塩分2.1	€528 €21.1 塩分1.9	€526 ₱19.8 塩分1.6	€427	€478 №12.8 塩分1.8	€396 €21.3 塩分1.8	©406 P17.6. 塩分2.0
	<u>11/24(月)</u> ご飯	<u>11/25(火)</u> ご飯	<u>11/26 (水)</u> ご飯	<u>11/27(木)</u> ご飯	11/28 (金)選択 ご飯 メニュー	11/29 (土)	<u>11/30(日)</u> ご飯
	えびとブロッコリーの煮物	カリフラワーのソテー	ハム入り炒り卵	煮物(はんぺん・イン)	スクランブルエッグ	煮物(厚揚げ)	にんじんしりしり
朝	みそ汁(ネギ・シイタケ) フルーツ缶(黄桃)	みそ汁(じゃがいも・わかめ) フルーツ(パイン)	The State of the same of the same of the same	みそ汁(ナス・玉ねぎ) フルーツ缶(フルーツカケテル)	みそ汁(えのき・豆腐) フルーツ(パイン)	みそ汁(もやし・ジャガイモ) フルーツ缶(白桃)	みそ汁(かぶ葉・白玉麩) フルーツ缶(みかん)
	ふりかけ	のり佃煮	ふりかけ フルーツ缶(リンゴ)	ふりかけ	のり佃煮	たいみそ	ふりかけ
	€372 €13.6 塩分2.6	€425 ₱10.6 塩分2.3	€423 €13.9 塩分3.5	€368 €11.2 塩分2.8	€398 €9.7 塩分2.2	©412 P12.1 塩分2.0	€402 ₱9.8 塩分2.3
	ご飯 振替休日	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	菜飯	ご飯
_	親子煮 ピーマンツナ炒め	麻婆なす かに焼売	鶏の唐揚げ ひじき五目煮	鯵の南蛮漬 冬瓜かにあんかけ	煮込みハンバーグ かぼちゃ小倉煮	カレイの煮付 蓮根ひじきの白和え	牛肉とたけのこの炒め物 里芋の煮物
昼	キャベツのゆかり和え	ほうれん草のしらす和え	なます	うの花炒り	もやしの華風和え	豚汁	胡瓜の中華和え
	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(洋梨)	ジョア	フルーツ(バナナ)	フルーツ缶(パイン)	フルーツ缶(リンゴ)
<u></u>	©572 ®25.8 塩分2.7 ご飯	©445 ®14.2 塩分2.5 ご飯	⑤570	©411 ®21.1 塩分1.3 ご飯	©515 ®16.0 塩分2.7 ご飯	⑤493 ⑥24.5 塩分2.4 ご飯	€482 №15.2 塩分2.3 ご飯
		ぶり大根	- 版 赤魚の西京焼	肉じゃが	さわらの梅焼き	下版 下内のねぎ塩焼	<u>塩焼(鯵)</u>
タ	にら卵炒め	大学芋	なすと枝豆の煮物	コーンコロッケ	大根の肉みそかけ	3色いなり煮	冬瓜のくず煮
	菜の花のお浸し ⑤421 ⑥21.3 塩分1.4	いんげんのピーナッツ和え ©772 ®17.3 塩分1.6	しろなのごま和え ©366 P15.6 塩分1.7	白菜の塩昆布和え ©532 ®14.5 塩分1.9	キャベツのおかか和え E431 P19.8 塩分1.2	ほうれん草のお浸し ©504 №21.7 塩分2.0	おくらのおかか和え © 343 ® 19.6 塩分1.7
	⊌त्रदा ⊕दाश 塩ガ1.4	七 11.0 塩ガ1.0	6000 (710.0 塩ガ1./	₩ 302 W 14.0 塩ガ1.9	⊌∕т⊍ (*) ₹.0 塩ガ1.Z	5007 (721.1 塩ガ2.0	⑤ 070 ① 17.0 塩ガ1./