



ハッピーガーデン川棚

活 動 報 告

報告期間：令和4年2月～令和4年7月

令和4年9月1日



ご挨拶と活動概況報告

日頃より当施設の運営につきまして、皆様方のご支援とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

特に、新型コロナウイルスの感染予防対策のため、面会や不要不急の外出をお控えいただく等、長期間に渡りご不自由をおかけしており、ご家族・ご入居者のご理解とご協力に、重ねて御礼申し上げます。幸い、皆様のご協力により当施設では現時点において、ご入居者、デイご利用者のコロナ感染者は発生しておりません。今後も、従来通り国の方針等を踏まえた、新型コロナウイルス感染症予防対策を実施し予防に努めてまいります。

さて、現在のコロナまん延状況から、定例の運営懇談会は誠に残念ではございますが、今回も一堂に会しての開催は見送りさせていただき、書面報告とさせていただくことといたしました。

現在、当施設は45名の方が入居されており、有料兼ヘルパーステーション職員、デイサービス職員が、ご入居者、デイサービスご利用者の介護・看護業務にあたっております。

コロナ禍により、従来の通常業務に加え厚生労働省や長崎県からの「感染症に関する対応や予防」等の通達に則り、予防的な環境整備や定期的な体温測定、体調確認を継続実施しております。又、発熱や体調不良の方へは、新型コロナウイルス感染症の対応を踏まえた個別対応をしており、職員の業務負担も増えております。

このような状況ではございますが、集合研修に代え感染症予防のため実施される、オンライン研修や講習会には積極的に参加し、職員の知識や資質向上に努めております。また、各部署ごとで情報共有や意見交換に努め、業務改善の取り組みを前向きにおこなっており、特に喫緊の課題である新型コロナウイルス感染症への予防、対策は最重要課題として取り組んでおります。各部署より報告の詳細は、後段の通りでございますので、ご質問等がございましたら、お気軽にお問合せ下さい。

現在も新型コロナウイルス感染症がまん延しており、不安な日々が続いておりますが、一刻も早い終息を願い、引き続き、ご入居者、デイサービスご利用者に健康で穏やかな毎日をお過ごしいただけるよう、職員一同、一層気を引き締め努力してまいります。

今後とも皆様のご指導、ご鞭撻の程、宜しく願いいたします。

令和 4年 9月 1日

ハッピーガーデン川棚

施設長 溝口 恵子



デイサービスセンター



1. デイサービスセンターの一日の流れ（月曜日～土曜日）

- 9:00～ バイタル測定（血圧、脈拍、体温等）、健康観察
- 9:10～ 朝の会（日付の確認、過去の記念日・出来事の紹介、
～「北国の春」の曲に合わせて朝の体操～
- 9:30～ 入浴（順番に）、脳トレ（簡単な計算や塗絵等）・パズル等、
マッサージ（ウォーターベット・ホットパック・フットマッサージ
等）
- 11:20～ 第一興商のDAMカラオケ器具のプログラムをモニターに映し口腔
体操とスタッフによる口腔体操
- 11:40～ 昼食、昼食後は口腔ケア、14:00までは布団やベット、ソファー
椅子にて静養やテレビ観賞
- 14:00～ 趣味活動（手芸・工作・カラオケ等）、マッサージ、機能訓練
- 15:00～ おやつ
- 15:30～ 集団体操（DAM器具のプログラムをモニターに映しての体操）・
レクリエーション（スタッフが考案した多彩な合同ゲーム）
- 16:20～ ～「好きになった人」の曲に合わせて帰りの体操～、日付の確認
- 16:30 終了（在宅・各居室への送迎）

2. 新型コロナウイルス対策

感染リスクの軽減対策

① 体温測定

- ・ご利用日の9時と14時に実施しています。
- ・体温が37.5度以上の場合、主治医へ報告するよう基準を定めました。

② 換気の徹底

- ・利用開始前、10時～11時の間、14時、利用終了後の1日4回、10分～15分間の換気を実施
- ・今までの空気清浄機に新たに次亜塩素水対応の超音波加湿器（大容量21L）1台にて対応しています。

③ 手指消毒・手洗いの徹底

- ・消毒：デイサービス入口、洗面台2ヶ所に非接触型自動手指消毒器具を設置
- ・手洗い：洗面台に2ヶ所に、液体石鹸用の非接触型自動器具を設置
- ・椅子の拭上げとアクリル板へ、「除菌バスター」でアルコール噴霧消毒を行っています。

④ テーブル、手摺等の利用者が接触する可能性がある箇所の消毒を徹底

⑤ 飛沫防止のアクリル板を卓上と洗面台に設置

⑥ 折り畳み式の大型テーブル6台にて、利用者間の距離を確保に努めています。

⑦ トイレ内、ホール内を、定期的にオゾン発生装置を使用し除菌しています。

大型テーブルとアクリル板で感染対策 の継続と除菌バスターの活用

- 飛沫感染防止用アクリル板を3枚に増設しております。
- 利用者間の距離を確保するため、テーブルを大型化しています。
- デイサービス終了後、消毒液使用の除菌バスター（噴霧器）でアクリル板や椅子等を除菌しています。



オゾン装置の活用

トイレやホール内を、オゾン装置による除菌を行っています。



感染防止策

洗面台に、飛沫防止用アクリル板を設置し、口腔ケア時の感染防止を図っています。



次亜塩素水対応の超音波加湿器(大容量21L)を設置し、除菌と加湿による感染防止を行っています。



セクション会議・勉強会・研修について

- ・セクション会議（月1回第3木曜日実施）

事務局、施設長、デイ管理者から施設方針の説明

利用者様の状態や、ケアの方針等について情報の共有

次月の行事打ち合わせ

- ・勉強会（セクション会議内で、2ヶ月に1回実施）

開催日	テーマ	参加人数
3/7	口腔ケアについて	6名
5/19	介護記録の記入要領	7名
7/21	高齢者虐待防止について	新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止

- ・研修

4/11（月） ハンドトリートメント（ハンドマッサージ資格取得）講座
受講者 末永直己

5/27（金） 東彼3町ケアセミナー（Web研修）
高齢者虐待防止セミナー 二不適切ケアから虐待防止の一步二
参加者 2名

実施行事一覧

実施月	日程等	行事名	内容
4年2月	2月中 2/3 2/月中 2/7～ 2/14・15	次月のカレンダー、壁画作成 節分 おやつレク 変わり湯 フラワーアレンジメント	季節感のあるカレンダーの作成 季節を感じ、鬼と記念撮影 おやつを食べながら会話を楽しむ 豆乳風呂 季節の生花に触れ色や香りを楽しむ
4年3月	3月中 3/月中 3/22～3/26 3/18～3/19	次月のカレンダー、壁画作成 おやつレク 変わり湯 春の甲子園	季節感のあるカレンダーの作成 おやつを食べながら会話を楽しむ 桃湯 甲子園球児の気持ちになって楽しむ
4年4月	4月中 3/27～4/1 4/15・23 4/1～	次月のカレンダー、壁画作成 お花見散歩 フラワーアレンジメント ハンドマッサージ	季節感のあるカレンダーの作成 季節を感じ、桜の下で記念撮影 季節の生花に触れ色や香りを楽しむ 心と体の癒しを体験
4年5月	5月中 5/5～7 5/9～10 5/26・27 5/16～21	次月のカレンダー、壁画作成 変わり湯 母の日 フラワーアレンジメント ハンドマッサージ	季節感のあるカレンダーの作成 菖蒲湯 プレゼントと記念撮影 季節の生花に触れ色や香りを楽しむ 心と体の癒しを体験
4年6月	6月中 6月中 6/14・15 6/24・25 6/20～25	次月のカレンダー、壁画作成 おやつレク フラワーアレンジメント 父の日 変わり湯	季節感のあるカレンダーの作成 おやつを食べながら会話を楽しむ 季節の生花に触れ色や香りを楽しむ プレゼントと記念撮影 薔薇湯
4年7月	7月中 7月中 7/19 7/4～19 7月中	次月のカレンダー、壁画作成 おやつレク フラワーアレンジメント 変わり湯 七夕飾り作り	季節感のあるカレンダーの作成 おやつを食べながら会話を楽しむ 季節の生花に触れ色や香りを楽しむ ぬか湯 短冊飾りの作成し、願いを込める

活動のご様子を、ホームページに掲載しておりますので、どうぞご覧ください。

行事活動

2月～節分～

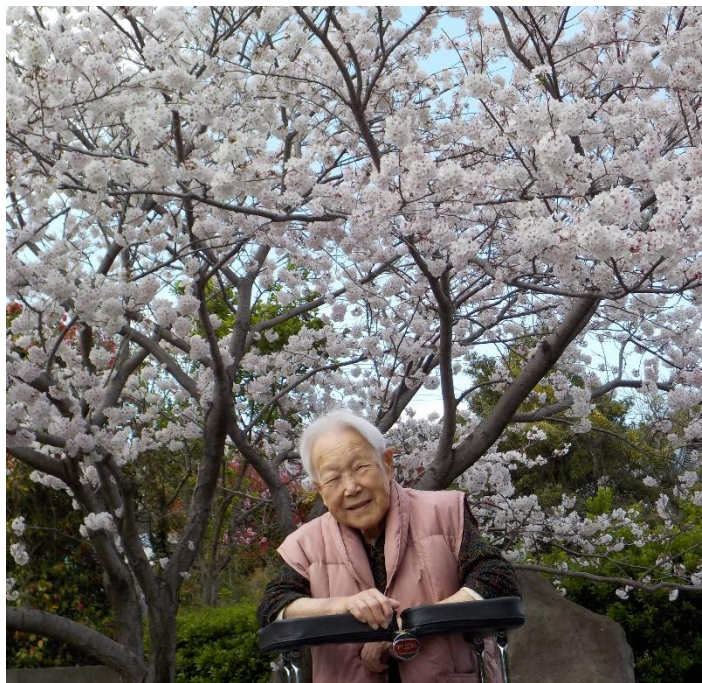


行事活動 3月～ 春の甲子園～



行事活動

～お花見散歩～



行事活動 ～ おやつレク～



ハンド・フットマッサージ



定期活動 ～フラワーアレンジメント～



定期活動 ～ 変わり湯 ～



壁画・カレンダー作り等



趣味活動





毎月、ホームページでデイサービスのブログを更新しています。
新型コロナ対策中で、ご面会が出来ない為、ご不自由をお掛けしていますが、
ご利用者のご様子を見て頂ける様、多くの写真を掲載するよう心掛けています。
また、デイ利用時間を含め、予約制でリモート面会を行っておりますので、ご
利用下さい。尚、好評で定期実施していた、「音楽療法」と「出張コーヒー」
は、感染防止の為、残念ですが中止しています。

機能訓練

【リハビリテーションと機能訓練の違い】

- リハビリ…医師の指示に基づき、定められた専門職種（理学療法士、作業療法士、言語聴覚士、看護師）などが訓練を行う。

目的…身体機能の維持・回復

- 機能訓練…施設の方針に基づき、介護職員を含めた専門職種（理学療法士、作業療法士、言語聴覚士、看護師、柔道整復師、あん摩マッサージ指圧師、介護職員）などが行う。

目的…減退防止

＊法律的な違いはなく、医療現場、介護現場という実施する場所で言葉が使い分けされている。

【機能訓練の種類】

ご高齢者が自分らしく元気に暮らしていくためには、生活機能（人が生活を営むための機能全体）の維持・減退防止が欠かせません。

- 日常生活機能訓練（生活動作に密着した機能訓練）

利用者様が日常を生活する上で行う活動、着替えや移動、トイレ、入浴などを訓練と捉えた機能訓練を心掛けています。

- 全体レクリエーションにおいて、楽しみながら身体を動かすことも機能訓練であり、心にも良いリハビリになります。

- 介護保険の負担が生じる、個別機能訓練加算は頂いてませんが、ご利用者の状態に応じて個別機能訓練を機能訓練指導員が、積極的に取り組んでいます。

平行棒内歩行



リカンベントバイク (エアロバイクの一種)



プーリー (滑車)



踏み台昇降



ボール挟み・ゴム伸ばし



足首の負荷（重りをつけて）運動





ヘルパーステーション



1. ヘルパーステーション活動報告

主なヘルパーサービス内容は、服薬介助、排泄介助（トイレ誘導・オムツ交換）です。



2. 実施勉強会一覧

実施 月	勉 強 会	内 容
4年 3月	①介護技術勉強会「事故再発防止」 ②個別研修勉強会「パーキンソン病」 「腰痛対策」	①介護現場で多い事故。介護予防の4つのポイント ②パーキンソン病を理解する 腰痛対策の考え
4年 4月	①介護技術勉強会「接遇」 ②HS勉強会「認知症と老人性うつについて」	①安心感をもってもらえる接遇を目指す ②認知症と老人性のうつの内容を深める
4年 5月	①介護技術勉強会「プライバシー保護・ 腰痛から自分を守る」 ②個別研修勉強会「介護保険の基礎」 ③身体拘束廃止委員会「高齢者虐待防止セミナー」	①個人のプライバシー保護の観点と、技術習得 ②介護保険の流れ等 ③不適切ケアから虐待防止
4年 6月	①介護技術勉強会「倫理・法令遵守」 ②HS勉強会「利用者に対する接遇とマナー」	①介護に関する法令と法令遵守 ②ことば使いやマナーについて話し合い
4年 7月	①介護技術勉強会「クレーム・苦情対応」 ②個別研修勉強会「オムツ・体位変換①」	①基本的な心構え ②オムツや体位変換の基礎内容等
4年 8月	①介護技術勉強会「熱中症・食中毒」 ②ヘルパー研修「排泄について（オムツの 当て方・皮膚のトラブルの対応等」	①コロナ禍において熱中症等の対応。 ②オムツの基本的な事や皮膚トラブルの対応
4年 9月	①介護技術研修会「災害対策・立つ・座る・車 いすの移乗」 ②個別研修勉強会「誤嚥性肺炎の症状と対応」	①災害のマニュアル、移乗の介護技術 ②誤嚥性肺炎について

ヘルパーステーションスタッフ 13名在籍

【内訳 介護福祉士 11名、 介護職員初認者研修 2名】



有料老人ホーム



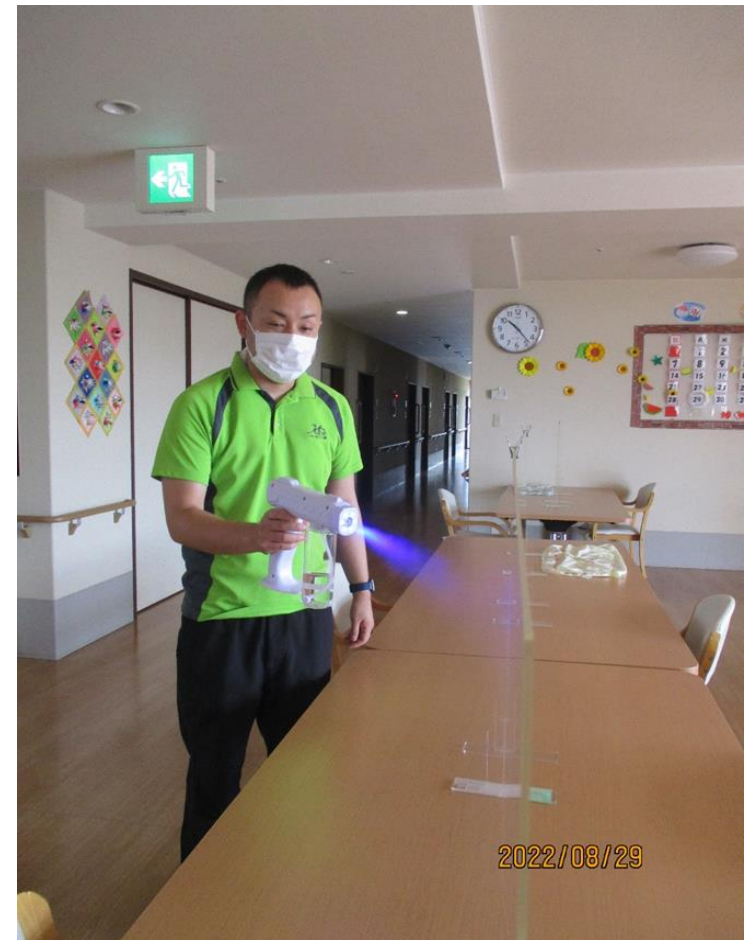
1. 有料老人ホーム活動報告

毎月の壁画や誕生日会の様子を、ホームページ上のブログに掲載しておりますので、是非一度ご覧ください。



3. 新型コロナウイルス感染予防対策

- ①各階、ホール席の卓上に飛沫防止用のアクリル板を設置し、テーブルを大型化し距離の確保に努めています。毎食後、テーブルの拭き上げ、アクリル板をアルコール噴射で消毒しています。



②定期的に、手すりへアルコール噴射と、空気清浄機の清掃を実施しています。



③ 各階に導入した高性能空気清浄機「エアドック」を、終日稼働しコロナ感染防止に努めています。



利用者様への対応

- ④ 毎食前、お一人お一人に手指消毒をに実施しています。
- ⑤ 毎朝、マスク交換を行っています。
- ⑥ 午前・午後の2回に分け検温を実施しています。
体調不良の場合は、主治医へ連絡を行っています。
- ⑦ 毎月、生活状況などを、ご請求書とともにお送りしています。

検温後の記録の様子です。



- ⑧ 施設で、福祉用具の「リクライニング車椅子」2台を購入し、ご利用いただいております。



⑨ 福祉用具の「居室内手すり」を購入し、ご利用いただいております。





事務局



1. ご意見箱について：ご意見箱投函の申し出の該当はございませんでした。
2. 苦情受付について：期間中申し出は、ございませんでした。
- 3 設備・環境等について

年 月	事 柄	内 容
4年 2月	215号室のエアコンの修理	エアコンの不調があり、修理を行いました。
4年 3月	ホームページの修正	現状に即した内容となるよう、ホームページの修正を実施しました。
4年 5月	介護用品保管庫を設置	施設内環境整備の一環として、介護用品の保管庫を施設屋外に設置しました。
4年 6月	コロナワクチン接種	4回目のコロナワクチン接種を、ご利用者と要件に該当する職員を対象として行いました。
4年 7月	火災報知器交換	1階機能訓練室の納戸内の火災報知器が経年劣化のため、誤作動したため、熱感知器の交換を行いました。消防設備の定期点検を前倒しし9月に実施します。

4.コロナウイルス感染防止関連

年 月	事 柄	内 容
4年 6月	コロナワクチン接種	4回目のコロナワクチン接種を、ご利用者と要件に該当する職員を対象として行いました。

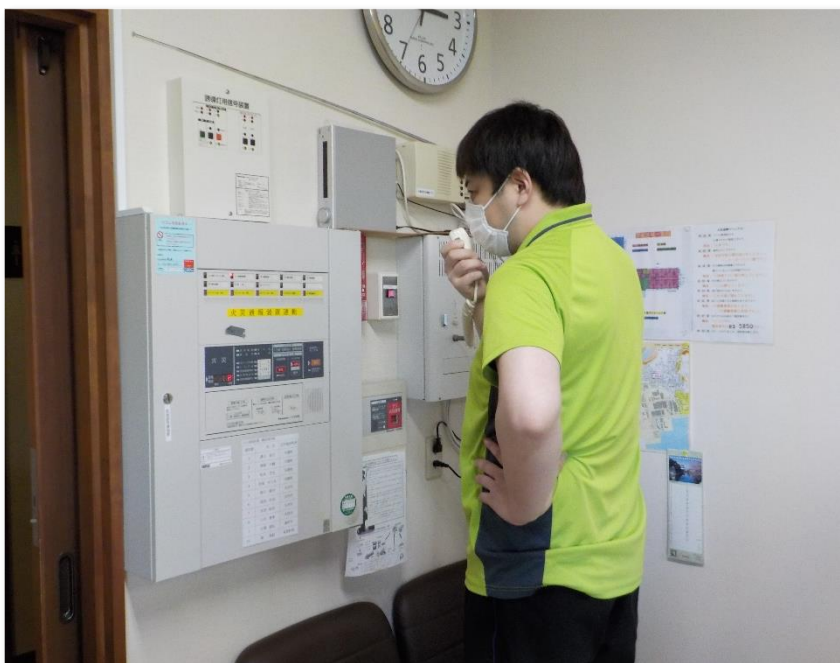
防災委員会

令和4年4月20日に消防訓練を実施しました。

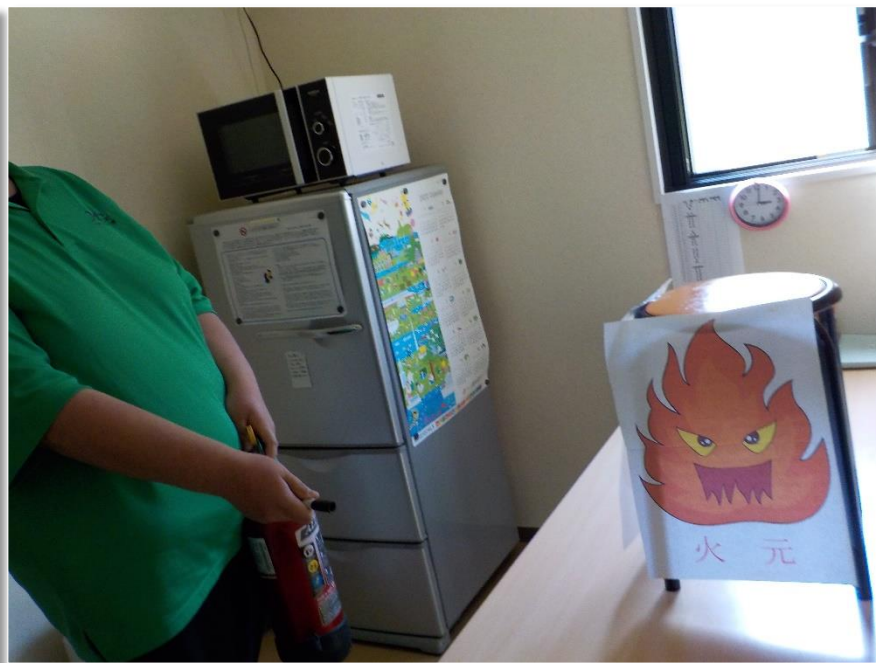
今回も、コロナウィルス感染防止のため、消防署が立ち会わない形で、自主訓練を実施しております。

当施設の消防設備管理契約先の、ナカムラ消防化学に立ち会いと指導を依頼し、「夜間に1階休憩室より出火の想定」で実施しました。

火災訓練館内放送



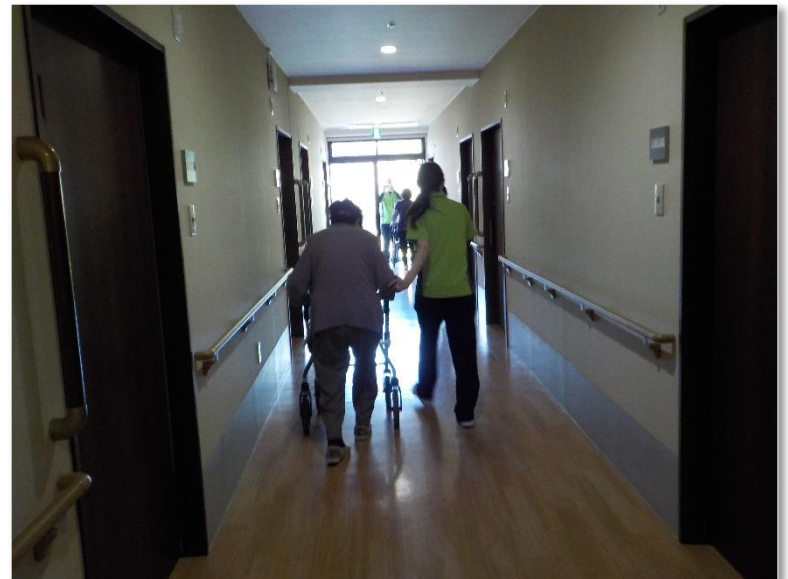
初期消火の様子



ナカムラ消防化学の指導事項

- 初期消火失敗後、火元を離れる時に火元のドアを閉めていなかった。煙りや、火の回りが早くなるので確実に閉めるように。
- 避難誘導開始後すぐの火災発生を知らせる声は出ていたが、その後は声が出ていなかったなので、誘導中も声を出しながら行う。
- 職員間の声かけができておらず、確認終えた部屋を別の職員がまた確認しており、遅れてきた職員への指示、伝達が上手くできていない。
- 優先に避難する順番は火元に近い所からできており良かった。

避難の様子



今回の訓練の指導事項を今後の訓練に活かしていきます。

同日に行った防火設備点検より

- ・ 消火器の使用期限が期近のため、年内に交換を予定しています。

報告事項

- ・ 7月中に1回、8月中に1件、火災通報装置が誤作動し、自動通報により消防署が出動しました。

そのため、ナカムラ消防化学に、例年10月実施の定期消防設備点検を、前倒しで9月に実施するよう依頼し、9月2日に実施しました。



事故防止委員会



事故発生時には身体チェック、バイタル測定（血圧・体温・脈拍）を行い、状態により主治医へ連絡し、その後の対応に関して主治医より指示を受けております。

1. 事故発生件数

令和4年2月1日～令和4年7月31日

① 有料老人ホーム 7件（前回比 -10件）

＊発生場所：居室内 3件 ホール 4件

② デイサービス 1件（前回比 +-0件）

＊発生場所：デイホール 1件

合計 8件（前回比 -10件）

2. ヒヤリ・ハット報告件数

（事故には至らなかったが、いずれ事故に繋がると思われる事案）

- ・有料老人ホーム 69件（前回比－369件）

＊最多発生場所：居室内 24件

- ・デイサービス 15件（前回比－34件）

＊最多発生場所：デイルーム 12件

施設合計 84 件（前回比－403件）

① 多発の内容

車椅子使用の利用者の場合

- ・ベッド臥床時、単独での起き上がり行為・座位時での前屈や傾き
- ・ブレーキをかけずに移乗

押し車や杖を使用の利用者の場合

- ・移動時のふらつき

② その他

- ・利用者同士の介助行為（車いすの移動介助や歩行器の移動など
- ・利用者同士の、物品や食べ物のやりとり。

ご利用者ごとに行動と傾向を分析し、職員間の情報共有化を進め、事故の未然防止に努めてまいります。



感染防止委員会



1.研修会

スタッフを対象として、6月と10月に感染防止の研修会を実施しました。県内のコロナ感染者数拡大している状況下で、感染防止の観点から、職員全員へ回覧により実施に代えています。

食中毒について

R4.6 感染防止委員会

梅雨に入り食中毒の危険性が増えてきます。そこで再度食中毒について考えて行きたいと思います。

①病因物質・主な生息場所や食品

年中あるものや、季節により気をつけなければいけない菌や物質があります。主な症状や発症までの時間等をまとめたものがありますので別紙①を確認して下さい。

②食中毒予防の3原則

皆様気をつけていらっしゃると思いますが再度確認を別紙②で行って下さい。特に食品を扱う厨房スタッフの方よろしくお願いします。

2022/08/27

食中毒 早見表	原因物質	主な生息場所	主な食品	潜伏期間	予防方法
アニサキス	魚介類の生肉、魚卵	魚介類の生肉、魚卵	生魚、刺身、生卵	1〜10時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する
カンピロバクター	肉類、鶏肉、豚肉	肉類、鶏肉、豚肉	肉類、鶏肉、豚肉	2〜10時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する
黄色ブドウ球菌	手、皮膚、鼻、口	手、皮膚、鼻、口	手、皮膚、鼻、口	1〜6時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する
サルモネラ菌	鶏肉、豚肉、牛肉	鶏肉、豚肉、牛肉	鶏肉、豚肉、牛肉	1〜72時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する
セリシス菌	鶏肉、豚肉、牛肉	鶏肉、豚肉、牛肉	鶏肉、豚肉、牛肉	1〜72時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する
腸炎菌	鶏肉、豚肉、牛肉	鶏肉、豚肉、牛肉	鶏肉、豚肉、牛肉	1〜72時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する
腸管出血性大腸菌	鶏肉、豚肉、牛肉	鶏肉、豚肉、牛肉	鶏肉、豚肉、牛肉	1〜72時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する
ノロウイルス	人、動物の糞便	人、動物の糞便	人、動物の糞便	1〜72時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する
ヒスタミン	魚介類の生肉、魚卵	魚介類の生肉、魚卵	生魚、刺身、生卵	1〜10時間	●十分に加熱する ●20℃以下で24時間以上冷蔵保存する

別紙②

食中毒予防の3原則

原因となる菌を...

付けない



調理前、生の肉や魚を扱う前後は手洗い必須

増やさない



生鮮食品は早く冷蔵庫に入れ、早めに食べる

やっつける



食材だけでなく、調理器具も加熱などで殺菌

2.新型コロナウイルス感染予防・防止の取り組み

- 定期的な換気の実施
- 食事テーブルへのパーティション設置
- 食後のテーブル、パーティション消毒
- エアドックの常時使用
- 不要不急の外出を控える

マスク交換の様子



- 1日2回の検温（入居者様・スタッフ）
- 常時マスク着用（入居者様・スタッフ）
- 手すり、椅子の消毒
- 食事前の手指消毒
- 感染症対応用品一式準備

手指の消毒の様子



3.ご家族へお願い

- 現在、コロナウイルス感染症予防のため、ご面会を制限しております。
面会制限の基準は、長崎県のホームページで確認できる、感染段階レベルを基準にし1以下で可、2以上で制限させていただいております。
- 飲食物の差し入れ等は、職員が1Fロビーでお預かりしておりますが、居室内でご本人様が管理される場合は、職員による確認は難しくなります。
- ご本人での管理が難しい方は、スタッフで預かり提供させていただいています。
- 冷蔵庫の容量に限りがあり、飲食物は消費期限があることより、持ち込み数量は過大とならないよう、ご配慮をお願い致します。
- 差し入れ等の飲食物が原因で、体調を崩される場合がありますので、ご理解とご協力の程、よろしくお願い致します。
- 受診等の付き添いは、できるだけお一人での対応で、付き添い中はマスクを外しての会話を避けていただくようお願い致します。
- 物品の受け渡しの時も感染対策を行っていただき、体調に不安がある方、感染者との接触の自覚がある方は、施設内でのクラスター発生防止のため、来所を控えていただきますようお願い致します。



給食委員会



1. 活動報告

給食委員会は、開設来毎月第4水曜日14時より、当施設の各部署（デイサービス、ヘルパーステーション）選出の委員と、厨房職員、食材提供を委託している八重洲ライフ様の管理栄養士を交え開催しております。各部署毎に委員が要望や意見を取り纏め、下表のとおり給食委員会の会議を開催しました。2月と7月はコロナ感染対策のため、連絡・意見交換等を回覧で実施しております。

開催日	2月24日	3月23日	4月27日	5月25日	6月22日	7月27日
参加人数	回覧実施	4名	4名	5名	6名	回覧実施

2. 会議内容

- 先月の会議で、施設側が要望した事項に対する食材提供先の、八重洲ライフからの回答、改善事項などの報告
- 各部署（デイサービス、ヘルパーステーション、厨房）から前回会議以降に提供された食材への意見、個別のメニューについて好不評と不評の原因、質問事項、要望事項、その他の連絡事項など、食材の大きさ、形状、水分量、硬さ、味付け、嗜好の傾向、調理方法やメニューの提案などの意見交換
- 各部署から厨房へ調理具合、提供時間、食器などに関する要望など
- 八重洲ライフから、調理や食事提供に関する注意事項と助言など

3. 献立など

- 残食の多い食材や、調理方法について、以降の食材仕入れや、調理方法や、献立の組み合わせ等を要望しております。

- 毎月、季節感のある素材を選び献立が計画されています。定期的なメニューは月初にお赤飯、月2回以上は「丼物」「混ぜご飯」「麺類」をご提供し、人気のある献立や季節感のある料理の提供ができるよう、委員会を通し要望して参ります。
- 二週間の献立表を、1階エレベーター前の掲示板に、張り出ししております。また、食材提供先から写真付きの献立「にこ楽通信」を、お食事を楽しみにしていただけるように、併せて掲示しております。
- 1日の摂取カロリーは、おおよそ1500Kcal～1600Kcalです。

4. その他の活動

- 厨房会議の実施

給食委員会の会議後、厨房の職員による会議を実施しております。

会議では、給食委員会の内容のを厨房職員全員へ周知し、部署間相互の要望とその対応を取りまとめ、次回の給食委員会で、他部署からの要望に対する回答や、他部署への要望を行います。



にご楽通信 78号

2022年3月25日
(株)八喜園ライフ 発行

春の味覚フェア

彩り豊かな春の味覚を3週にわたり2日ずつご用意しました。

4/11 春色散らし寿司

一週目
(月)



・甘えび
・サーモン
・菜の花など
彩り豊かな
散らし寿司です

4/12 菜めし サバの塩焼き

一週目
(火)



4/20 筍ご飯

春の味覚「筍」は
食物繊維と
カリウムが豊富



二週目
(水)

4/21 さくら寿司

桜えびしんじょの炊き合せ



※写真はイメージです



二週目
(木)

4/29 あさりの

混ぜ込みご飯

三週目
(金)



あさりに含まれる
ビタミンB12は、
貧血予防に
効果があると
言われています

4/30 まぐろの山かけ丼

三週目
(土)



NEW

4/15 (金) 昼食 焼きナポリタン



直火で炒めた昔ながらの
ナポリタンです。
ケチャップベースの味と、
もっちりとした中太麺の相性が
抜群です。



もっとおいしく！改良しました！

4/3 (日) 昼食 サバの味噌煮



赤味噌と中味噌の配合を変
更し、塩分は減らしつつ味噌
の風味はアップさせました。

4/28 (木) 夕食 アジの塩煮



ねり梅を使用し、梅の
風味を増しさっぱりと
仕上げました。

※写真はイメージです

にこ楽通信 79号

2022年4月25日
(株)八重洲ライフ 発行

新 5/3 (火) 昼食「枝豆焼売」



枝豆は、名前に豆がつくので
豆類と勘違いされやすいです
が、「緑黄色野菜」です。
未熟な状態の大豆を
収穫したものを
枝豆といいます。



5/5 (木) 昼食 こどもの日

メニュー

彩り散らし寿司
南瓜煮
茄子のおろし煮
杏仁豆腐
すまし汁



リニューアル!

5/13 (金) 昼食「ビーフカレー」

肉の産地を変更し、
牛肉のうま味を活かしながら
やわらかく食べやすい
カレーに仕上げました。



イベントに | お祝い事 | 特別な日に！
びったりのお寿司をご用意しました。
注文も随時承っております。詳しくは、
八重洲ライフまでお問い合わせください。

にこ楽寿司 はじめました!

玉子
穴子
帆立
鰯
いり
サーモン

新発売記念として
5/26(水)昼食で
提供いたします。



ご来店の際は
デジタール製の
フナ和え
フルーツかつお

※取り残しの多い数量もございます。

にこ楽寿司





にこ楽通信 80号

2022年5月25日
(株)八重瀬ライフ 発行

6/17(土)昼食

入梅

ご飯
イワシの生姜煮
ふっくら高野の合せ煮
鶏と菜の花の和え物
人参とわかめのごま酢和え
すまし汁

NEW

NEW

国産のイワシを使用し、骨まで柔らかく加工し、食べ易く仕上げました。

食中毒注意報

食中毒とは、食中毒を起こす元となる細菌やウイルス、有毒な物質がついた物を食べることによって、下痢や腹痛、発熱、吐き気などの症状が出る病気のこと。

細菌による食中毒は気温が高く、細菌が育ちやすい6月～9月頃に多く発生します。土の中や水、ヒトや動物の皮膚、腸の中にも存在していますので、注意しましょう。

食中毒予防の3原則

「つけない」

手や調理器具をよく洗う

「増やさない」

低温で保存する
すぐに食べる

「やっつける」

加熱・殺菌をする



6/17(金)昼食
桜えび炊き込みご飯



“海の宝石”と呼ばれる桜えびは、3～6月頃の春漁、10～12月頃の秋漁と、年に2回旬があります。丸ごと食べられる桜えびは、カルシウムが豊富！炊き込みご飯でお召し上がりください。

リニューアル!

6/26(日)昼食
ブロッコリーのあかかみ

調味料の配合を調整して塩分を減らしました。



明治時代に輸入されたブロッコリーは、最初は食用ではなく「鑑賞用」として親しまれていました。



令和4年9月の献立表です

○○ 9 月 献 立 表 ○○

—今日仍行中書—

9/19(月) 晴れの日



1(水)	2(金)	3(土)
朝飯 トマトオムレツ 二色和え いんげんのドレッシング和え みそ汁(キャベツ・鮭)	朝飯 懐妊豆腐の煮物 菜の花の卒子和え 三色ピーマンのマリネ みそ汁(えのき・ネギ)	朝飯 のりだし煮き玉子 ひじきと人豆の煮物 大根とカニカマの酢の物 みそ汁(菜の花・ネギ)
44kcal 369 kcal 食塩相当 59.4 g 55kcal 171 g 食塩相当 72.7 mg 脂質 19.9 g 食塩相当 1.2 g	44kcal 420 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 121 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g
昼飯 チキン南蛮タルタルソース 挽き肉とじゃこの和え 小松菜とじゃこの和え アロエフルーツミックス みそ汁(豆腐・玉ねぎ)	昼飯 冷やし揚げかつおうどん さつまいものバター・黒砂糖め キャベツのしらす和え	昼飯 鶏の唐揚げ 塩子のごま味噌煮 夏のおかか和え フルーツみそ汁 すまし汁(わかめ・白ネギ)
44kcal 515 kcal 食塩相当 87.5 g 55kcal 273 g 食塩相当 82.6 mg 脂質 19.9 g 食塩相当 3.6 g	44kcal 387 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 84 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 3.2 g	44kcal 387 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 84 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 3.2 g

4(木)	5(金)	6(土)	7(日)	8(水)	9(木)	10(金)
朝飯 京おせ 茄子のお漬し ごぼうサラダ みそ汁(じゃが芋・ネギ)	朝飯 蕎麦とむぎ麦のめし 小松菜のおかか和え なめこおろし和え みそ汁(オクラ・白ネギ)	朝飯 がんものみぞれ煮 金平ごぼう 胡瓜とトマトの土佐和え みそ汁(大根・わかめ)	昼飯 新緑とハムのソテー 揚げ茄子と人参の煮物 鶏のひの目煮 すまし汁(大根・ネギ)	朝飯 アン・ソールエッグ キャベツとハムのおかか和え わかめとえびのサラダ みそ汁(ちくわ・ネギ)	朝飯 四色豆腐 なめこ山椒和え ポテトサラダ みそ汁(牛蒡・ネギ)	朝飯 のりだし煮き玉子 ひじきと人豆の煮物 大根とカニカマの酢の物 みそ汁(菜の花・ネギ)
44kcal 430 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 134 g 食塩相当 41.4 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 377 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 114 g 食塩相当 41.4 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 377 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 114 g 食塩相当 41.4 mg	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 420 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 121 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g
昼飯 サバの揚げ煮 南蛮のいとしこ 小松菜の和え キャベツのピリ辛漬 すまし汁(ほうれん草・しめじ)	昼飯 鶏の唐揚げ 塩子のごま味噌煮 夏のおかか和え みそ汁(オクラ・白ネギ)	昼飯 マスの味噌煮 じゃが芋のそぼろ 口蘑と竹筴の和え ほうれん草のバター すまし汁(花枝・わかめ)	昼飯 新緑とハムのソテー 揚げ茄子と人参の煮物 鶏のひの目煮 すまし汁(大根・ネギ)	昼飯 サワラの西京焼き スバディナボリタン 菜の花の和え 白米 すまし汁(しめじ・ちくわ)	昼飯 鶏の唐揚げ 塩子のごま味噌煮 夏のおかか和え みそ汁(牛蒡・ネギ)	昼飯 のりだし煮き玉子 ひじきと人豆の煮物 大根とカニカマの酢の物 みそ汁(菜の花・ネギ)
44kcal 430 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 134 g 食塩相当 41.4 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 377 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 114 g 食塩相当 41.4 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 377 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 114 g 食塩相当 41.4 mg	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 420 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 121 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g
夕食 豆腐ハンバーグ 秋のきん いんげんのピーナツ和え 青焼きと昆布の塩炒め お灸汁(牛蒡・茄子)	夕食 アジの味噌煮 豆腐の柚子あんかけ れんこんの金平 わかめの和え すまし汁(三葉・だいこん)	夕食 牛肉と厚揚げ こま菜豆腐 じゃが芋のおかか和え お灸汁(牛蒡・茄子)	夕食 サーモンフライ じゃが芋の味噌煮 口蘑と竹筴の和え アサロウジ お灸汁(じゃが芋・オクラ)	夕食 鶏肉の塩だれ炒め じゃが芋の味噌煮 茄子とオクラの卒子和え 塩子とえび お灸汁(えび・キャベツ)	夕食 鶏肉の唐揚げ 塩子のごま味噌煮 夏のおかか和え みそ汁(牛蒡・ネギ)	夕食 のりだし煮き玉子 ひじきと人豆の煮物 大根とカニカマの酢の物 みそ汁(菜の花・ネギ)
44kcal 430 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 134 g 食塩相当 41.4 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 377 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 114 g 食塩相当 41.4 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 377 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 114 g 食塩相当 41.4 mg	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 420 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 121 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g	44kcal 419 kcal 食塩相当 73.5 g 55kcal 120 g 食塩相当 24.9 mg 脂質 9.2 g 食塩相当 4.0 g

成分	1(水)	2(金)	3(土)	4(木)	5(金)	6(土)	7(日)	8(水)	9(木)	10(金)
エネルギー	1667 kcal	1667 kcal	1667 kcal	1667 kcal	1667 kcal	1667 kcal	1667 kcal	1667 kcal	1667 kcal	1667 kcal
たんぱく質	64.2 g	64.2 g	64.2 g	64.2 g	64.2 g	64.2 g	64.2 g	64.2 g	64.2 g	64.2 g
脂質	41.4 g	41.4 g	41.4 g	41.4 g	41.4 g	41.4 g	41.4 g	41.4 g	41.4 g	41.4 g
炭水化物	233.0 g	233.0 g	233.0 g	233.0 g	233.0 g	233.0 g	233.0 g	233.0 g	233.0 g	233.0 g
食塩	1.2 g	1.2 g	1.2 g	1.2 g	1.2 g	1.2 g	1.2 g	1.2 g	1.2 g	1.2 g

[illegible]

	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	リニューア
朝食	朝飯 豚揚げのおかか煮 金平ごぼう 白菜のレモン酢和え みそ汁(えのき、じゃが芋)	朝飯 サバの塩焼き 茄子のしめじ煮 キャベツのピリ辛揚げ すまし汁(わかめ・白ネギ)	朝飯 さつま揚げと大根のバク いんげんと油揚げの煮物 ポテトサラダ すまし汁(玉葱・菜の花・いんげん)	朝飯 ポレドワインナー 鶏と豚の炊き合せ 根菜の味噌汁 みそ汁(人参・鶏皮・油揚げ)	朝飯 ブレンオムレツ マツタケのきんぴら 鶏の味噌マヨネーズ みそ汁(牛蒡・玉ねぎ)	朝飯 焼き豆腐の煮物 豚肉のお好み焼 大根の山椒漬 みそ汁(きんぴら・茄子)	9/6 朝飯「がんもどき」 →ささぎ和え、漬物、味噌汁 に野菜と豆腐
昼食	豚肉と豆腐のバター・オムレツ炒め 心相とハムのソテー 小松菜の味噌和え 花瓜サラダ みそ汁(昆布わかめ・葱・ネギ)	スパイシーチキンカレー チンゲン菜のツナ和え 大根とカニカマの酢の物	朝飯 湯茹八宝菜 ねがしだし巻玉子 オクラのおかか和え アサリタンジュ みそ汁(キャベツ・ネギ)	朝飯 メンチカツ カリフラワーのグリーン煮 きんぎょの冷やし中華 豆腐とマメの土佐汁和え みそ汁(白ネギ・人参)	朝飯 アジの煮付け 焼き豆腐の炊き合せ 小松菜のおかか和え 大根の柚子ドレッシング みそ汁(えのき・玉葱)	肉入りたまごそば 大根の鶏もろろあんかけ 三色汁	9/16 夕食「ピーンズ」 →お茶を更しました。
夕食	朝飯 えびカツ 大豆とシロシロのトマト煮込み 糸状花のしめじの和え物 紅白なます すまし汁(豆腐・ネギ)	朝飯 オムレツ(卵・トースト) 海老焼物 小松菜とじゃこの和え物 うずら豆 みそ汁(ほうれん草・しめじ)	朝飯 照焼きハンバーグ 大豆豆腐 ほうれん草の市原し キャベツと鶏肉の味噌ドレッシング みそ汁(大根・オクラ)	朝飯 サバの塩焼き 三色いなり チンゲン菜のしらす和え 鶏肉と人参のグリム すまし汁(わかめ・葱)	朝飯 豚肉と野菜の順煎あん ジャーマンポテト 揚げ茄子の煮物 胡瓜のピリ辛揚げ すまし汁(花瓜・わかめ)	朝飯 マスのバター醤油煎焼き さつま芋のレモン煮 むぎ豆煮 オニオンサラダ すまし汁(玉葱・大根)	
献立	朝飯 えびカツ 大豆とシロシロのトマト煮込み 糸状花のしめじの和え物 紅白なます すまし汁(豆腐・ネギ)	朝飯 オムレツ(卵・トースト) 海老焼物 小松菜とじゃこの和え物 うずら豆 みそ汁(ほうれん草・しめじ)	朝飯 照焼きハンバーグ 大豆豆腐 ほうれん草の市原し キャベツと鶏肉の味噌ドレッシング みそ汁(大根・オクラ)	朝飯 サバの塩焼き 三色いなり チンゲン菜のしらす和え 鶏肉と人参のグリム すまし汁(わかめ・葱)	朝飯 豚肉と野菜の順煎あん ジャーマンポテト 揚げ茄子の煮物 胡瓜のピリ辛揚げ すまし汁(花瓜・わかめ)	朝飯 マスのバター醤油煎焼き さつま芋のレモン煮 むぎ豆煮 オニオンサラダ すまし汁(玉葱・大根)	

献立の写真



5/25 握り寿司

今後とも給食委員会は、お食事を通し皆様のご健康へ貢献し、お楽しみいただけるよう努力してまいります。