

デイケア

父の日行事

6/22(月)～

お父さんいつもありがとう

父の日のプレゼントをお渡ししました。

今年は『うちわ』をご用意しました。

好きな柄を選んでいただきました。

暑い夏を乗り切りましょう！



ビューティタッチセラピストによる
気まぐれ爪磨きの様子



印刷では伝わりにくい
かもしれませんが…
磨くだけでピカピカに
なりました。

今月の
替わり湯は

替わり湯週間



「ほうじ茶の
替わり湯」

6/1(月)～6(土)

「匂いわからんよ～」や

「お茶やな！」など

各々楽しまれていました。



リハビリ

漢字クイズ！

これ、読めますか??



①嚥下 ②拘縮 ③褥瘡 ④浮腫 ⑤疼痛

⑥筋緊張 ⑦歩容 ⑧巧緻動作 ⑨装具 ⑩麻痺

答え

①嚥下 ②拘縮 ③褥瘡 ④浮腫 ⑤疼痛
⑥筋緊張 ⑦歩容 ⑧巧緻動作 ⑨装具 ⑩麻痺



老健

おやつレク

梅風味の餡とバニラムースに

寒天で作られた花びらを飾りつけていただき、

紫陽花の練り切りを作り召し上がっていただきました。

「あれっ、どうしたらいいん？」

「貼り付けるの難しいよ…」と

皆様それぞれ真剣に取り組まれておりました。

おやつと一緒に職員がたてた抹茶と

ご当地の川添茶も楽しんでもらいました。



6月のご当地メニューは

「京都府の郷土料理」

さわらの西京焼き・鰻湯引き

ご飯・漬物・お吸い物でした。



西京焼きは、平安時代の宮中料理に起源を持つ
歴史ある料理です。春に旬を迎える魚として重宝
され、お祝いの席や京都料理で重宝されてきま
した。

また江戸時代から「京の春を告げる魚」として
人気を集めました。

京都は内陸に位置するため、鮮魚を長時間保つ
工夫が必要でした。その中で、味噌漬けによる
保存法が自然に発達し、西京焼きが誕生しました。
輸送中も鮮度が保たれた味噌漬けは、漬け込む
ほどうまみが増すという一石二鳥の方法でした。
白みそ(西京味噌)は、米麴をたっぷり使った
甘口味噌。

鰻の身は脂がほどよく、水分が多くてたんぱくな為、
白みそのコクと甘みがよく染みこみます。

また味噌に含まれる酵素がたんぱく質を分解し、

身をしっかりと軟らかく仕上げてくれます。

来月は静岡県産の郷土料理です。



No.143

令和8年
6月号



すみれ便り

紫陽花の花が美しく色づく季節となり
ましたが、いかがお過ごしでしょうか。
6月の当苑では、老健で季節を感じさせ
る紫陽花の和菓子を作りました。
デイケアでは父の日のプレゼントにうち
わをお贈りしました。これから暑い季節
に役立てていただければ幸いです😊



田辺すみれ苑
Instagram
はじめました

田辺すみれ苑Instagramを開設しました。
施設内の雰囲気や様子を
お届け出来ればと思います！
よろしければ、フォローをお願いします。