



こんにちは

2024年4月1日

デイセンター ラポートたるみ

穏やかで心地のよい風が春を感じる今日この頃、皆様におかれましてはご健勝のこととお慶び申し上げます。日頃は、事業運営にご協力いただきありがとうございます。

4月より、デイセンターの管理者をさせていただくことになりました。これからいろいろな事を利用者や職員に教えて頂き、また新しく配属された職員、産休から復帰する職員とともにデイサービスを盛り上げていきたいと思ひます。

また、今年度よりデイケアと一緒に行事を楽しむ時間を増やす計画をしていますので、楽しみして下さい。まずは、春を一番感じられるお花見を楽しみましょう~!!

<お知らせ>

- ①お薬の変更があればお薬手帳をご持参ください。また、かかりつけ医の変更があればお知らせ下さい。
- ②4月29日(月・祝)センター営業日となります。

デイ 職員異動



ヨハネ寮に異動することになりました。デイセンターで5年間、皆様とは毎日の活動や送迎で関わり、楽しく過ごすことができました。感謝の気持ちで一杯です。本当にありがとうございました。



ヨハネ寮に異動することになりました。昨年度1年間だけでしたが、皆様から笑顔や元気をたくさん頂き、自身の心が温くなりました。ありがとうございました。これからも「ひまわり」が皆様の笑顔で満たされますよう、お元気で過ごして下さい。また、会いましょう。

活動の様子



小学生との交流会後、お手紙をもらい掲示しています。



送別会しました。今までありがとう!



野球ゲーム



小麦粉粘土





デイセンターラポートたるみ「ひまわり」

令和6年度

4月のプログラム



日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
	自主訓練	花見	音楽活動	花見	花見	
7	8	9	10	11	12	13
	職員企画	自主訓練	バースデー カード案決め	カーリング	自主訓練	
14	15	16	17	18	19	20
	バースデー カード作り	職員企画	何しようか 会議	自主訓練	トランポリン	
21	22	23	24	25	26	27
	ドライブ	壁画作成	自主訓練	感謝デープレ ゼント作り案 決め	職員企画	
28	29	30				
	祝日営業 風船バレー	4月誕生日会				

デイケアに異動する職

冗談を言い合い笑顔が絶えない
デイセンターの皆様が大好き
です♡同じフロアにいますし送
迎などでお会いするので今後も
よろしくお願ひします!!



1年だけでしたが、久しぶりに
デイサービスで活動できて
楽しかったです。





給食だより

2024年4月

暖かい陽気と共に、新年度がスタートしました。しっかり食べて
きちんと休養を取り、よく笑い、楽しい新年度にしましょう。



西部在宅障害者福祉センター

1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)
<p>ごはん</p> <p>鶏の巣風焼きそば</p> <p>小松菜の辛子和え</p> <p>わかめスープ</p> <p>ミニケーキ </p> <p>エネルギー - 752 kcal</p> <p>蛋白質 29.7 g</p>	<p>ごはん</p> <p>鯖味噌漬け焼き</p> <p>南瓜のそぼろ煮</p> <p>すまし汁</p> <p></p> <p>エネルギー - 591 kcal</p> <p>蛋白質 31.5 g</p>	<p>ごはん</p> <p>親子煮</p> <p>キャベツとツナのサラダ</p> <p>味噌汁</p> <p>ヨーグルト</p> <p>エネルギー - 662 kcal</p> <p>蛋白質 34.0 g</p>	<p>ごはん</p> <p>チキン南蛮 </p> <p>若竹煮</p> <p>赤だし</p> <p>デザート</p> <p>エネルギー - 771 kcal</p> <p>蛋白質 42.9 g</p>	<p>ごはん</p> <p>春のかきたまうどん</p> <p>酢味噌和え/磯部揚げ</p> <p>ふりかけ </p> <p>エネルギー - 704 kcal</p> <p>蛋白質 42.8 g</p>
8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)
<p>三色丼</p> <p>青菜と厚揚げの煮物</p> <p>味噌汁 </p> <p>エネルギー - 607 kcal</p> <p>蛋白質 29.9 g</p>	<p>ごはん</p> <p>野菜炒め </p> <p>ザーサイの冷奴</p> <p>ワカメスープ</p> <p>エネルギー - 593 kcal</p> <p>蛋白質 27.4 g</p>	<p>ごはん</p> <p>炊き合わせ </p> <p>きゅうりとしらすの酢の物</p> <p>味噌汁</p> <p>エネルギー - 610 kcal</p> <p>蛋白質 29.0 g</p>	<p>ハヤシライス</p> <p>スパゲティーサラダ</p> <p>プリン </p> <p>エネルギー - 642 kcal</p> <p>蛋白質 25.8 g</p>	<p>ごはん</p> <p>かれのいのカレームニエル</p> <p>人参とアスパラの白和え</p> <p>味噌汁/杏仁豆腐</p> <p>エネルギー - 616 kcal</p> <p>蛋白質 36.2 g</p>
15 (月)	16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)
<p>ごはん</p> <p>麻婆豆腐</p> <p>焼きぎょうざ</p> <p>はるさめスープ/ヤクルト</p> <p>エネルギー - 671 kcal</p> <p>蛋白質 25.6 g</p>	<p>ごはん</p> <p>すき煮 </p> <p>おろし和え</p> <p>味噌汁</p> <p>エネルギー - 721 kcal</p> <p>蛋白質 38.4 g</p>	<p>ごはん</p> <p>魚とごぼうの煮つけ</p> <p>春雨のマヨネーズサラダ</p> <p>すまし汁</p> <p>エネルギー - 628 kcal</p> <p>蛋白質 33.0 g</p>	<p>ごはん</p> <p>若鶏塩唐揚げ</p> <p>金平ごぼう</p> <p>味噌汁 </p> <p>エネルギー - 740 kcal</p> <p>蛋白質 34.4 g</p>	<p>えびピラフ</p> <p>温玉とアスパラのサラダ</p> <p>コーンスープ</p> <p>果物</p> <p>エネルギー - 650 kcal</p> <p>蛋白質 23.3 g</p>
22 (月)	23 (火)	24 (水)	25 (木)	26 (金)
<p>ごはん</p> <p>クリームコロッケ</p> <p>ひじき </p> <p>味噌汁</p> <p>エネルギー - 675 kcal</p> <p>蛋白質 19.6 g</p>	<p>ごはん</p> <p>豚肉のピカタ</p> <p>野菜たっぷり卵の花</p> <p>味噌汁/フルーツヨーグルト</p> <p>エネルギー - 628 kcal</p> <p>蛋白質 32.2 g</p>	<p>ごはん</p> <p>ちゃんぽん麺</p> <p>しゅうまい</p> <p>牛乳かん/ふりかけ</p> <p>エネルギー - 617 kcal</p> <p>蛋白質 25.7 g</p>	<p>ごはん</p> <p>鮭照り焼き</p> <p>もやしの酢の物</p> <p>味噌汁</p> <p>エネルギー - 602 kcal</p> <p>蛋白質 30.2 g</p>	<p>ごはん</p> <p>お好み焼き風豆腐ハンバーグ</p> <p>春野菜の煮物</p> <p>味噌汁</p> <p>エネルギー - 677 kcal</p> <p>蛋白質 31.0 g</p>
29 (月)	30 (火)	 <p>主食・主菜・副菜を組み合わせた食事ってどんな食事?</p> <p>副菜 各種ビタミン、ミネラル および食物繊維の供給源と なる野菜、いも、豆類(大豆を 除く)、きのこ、海藻などを 主材料とする料理</p> <p>主菜 たんぱく質の供給源となる肉、 魚、卵、大豆および大豆製品 などを主材料とする料理</p> <p>主食 炭水化物の供給源である ごはん、パン、めん、パスタ などを主材料とする料理</p> <p>食事を作ったり、選んだりするときに、主食、主菜、副菜を 組み合わせることを意識すると、栄養面をはじめ、 見た目にもバランスのよい食事になります</p>		
<p>ごはん</p> <p>鯖みそ煮 </p> <p>ポテトサラダ</p> <p>若竹汁</p> <p>エネルギー - 658 kcal</p> <p>蛋白質 31.5 g</p>	<p>ごはん</p> <p>チキンブラウンシチュー</p> <p>変わり温泉卵</p> <p>果物</p> <p>エネルギー - 636 kcal</p> <p>蛋白質 32.5 g</p>			