

デイケア通信

八月号



二十四節季

立秋（りっしゅう） 八月七日 秋が始まる。
 処暑（しよしよ） 八月二十三日 暑さが終わる。

丼丼めぐり「豆腐とひき肉のあんかけ丼」

豆腐とひき肉のあんかけ丼は豆腐とひき肉を使ったあんかけ丼です。とろっとしたあんとはんが相性抜群なひと品です。
 是非、ご賞味ください

8月16日(金)
 昼食にご提供!



写真はあくまでイメージです。
 提供するものとは異なりますのでご了承下さい

総務課より

利用料のお支払いは、毎月二十日迄にお願いします。窓口での支払いは午前九時～午後四時の間、年中無休です。
 ※通帳からの自動振替・カード支払いは行っておりません。

8月主な予定



- ～ 5日(月)
- 9日(金) 体重測定
- 6日(火) お楽しみ献立
- 8日(木) ご当地：福井県
- 16日(金) 丼丼めぐり
- 19日(月) 冷やし中華
- 28日(水) セレクト食

まだお持ち
 頂いてない方

お願いします



介護保険負担割合証をお持ちください
 現在の介護保険負担割合証の有効期限は七月三十一日です。八月一日から使用する負担割合証は、七月中旬～下旬に要介護認定を受けている全ての方の自宅に、郵送されています。
 新しい「介護保険負担割合証」を速やかにオキドキ受付にご提出ください。

熱中症に注意ください。

例年、気温が高い日に、熱中症による救急搬送が多くなっています。中でも、高齢者の搬送が多い状況にあります。熱中症は適切な予防をすれば防ぐことができます。
 高齢の方は、温度に対する感覚が弱くなるために、室内でも熱中症になることがあります。室内に温度計を置き、こまめに水分を補給することを心がけて暑い季節を乗り切りましょう。

夏の最強ドリンク「甘酒豆乳」

■材料（一人分）

- 甘酒(米麴) 二〇〇ml (※市販のもの)
- 無調整豆乳 二〇〇ml

■作り方

甘酒と無調整豆乳を1対1の割合で混ぜるだけです。

■アレンジ

きな粉、ココア、抹茶(小さじ一杯)を溶かして混ぜ風味アップ。
 シナモン、すりごま、黒糖を混ぜても美味しいです。