

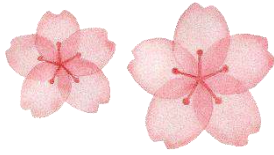
かなで

発行：ベルアルプデイサービス
編集：デイサービス新聞担当者
大阪府堺市西区菱木1-2343-16
TEL：072-349-6714

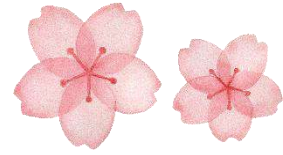


2025年 7月号

4月



桜鑑賞



今年もベルアンサングルの桜並木を鑑賞し、春の訪れを感じることができました。「やっぱり、桜はいいな」と和やかな表情を浮かべられていました！



お花見弁当



天候にも恵まれ、お花見日和！
人参の型抜きも一緒に行い、「上手く出来るかしら」と始めは緊張されていましたが慣れてくると素早く綺麗に出来ていました！
中庭に出ることで普段とは違う雰囲気を楽しむことができ、満足されている様子でした♪



5月 和泉リサイクル環境公園



デイサービス初めての
【外出企画】

綺麗な薔薇を見ることが
でき、気分転換に繋
がりました。利用者様
も自然と笑顔になって
いました！！

「いい思い出になった
わあ。ありがとう。」
と大変喜んで頂きまし
た♪



6月 

第二回 外出企画



プリンアラモード作り



一から盛り付けをして頂き、個性溢れるプリンアラモードが出来ました。ご自身で作られたことで、より一層美味しく感じる事ができ、「こんなの初めて食べた!」「おかわりが欲しい!」等の声が上がり大変好評でした♪





季節のコラム



猛暑到来となりましたが、みなさまお元気でお過ごしでしょうか。ベルアルプデイサービスセンターでは中庭で収穫したキュウリ、茄子を浅漬けにしてお食事と一緒に召し上がって頂きました。季節の旬の食べ物は安価で美味しいだけではなくビタミンなど栄養素を豊富に含んでいます。旬の食べ物を頂いて猛暑を乗り切りましょう！

きゅうりの浅漬け



きゅうり…2本

<A>

塩 …小さじ1/2杯

塩昆布 …2g

生姜のすりおろし…少々

- ①きゅうりは斜め切りにし、ポリ袋に入れる。
- ② ①にAを入れ振って混ぜて冷蔵庫で2時間程度おく。
- ③きゅうりからでた水分を絞って盛り付け完成！



生姜の効能

生の生姜に含まれるジンゲロールという成分には発汗を促し熱を下げる効果があるため、夏は加熱せずすりおろしなど生で頂くのがオススメです！



今後の予定

8月8日 ベルアルプ夏祭り

8月28日 フラダンス

9月【外出企画】高島屋・敬老会

10月【調理企画】面前調理うどん

デイサービスからのお知らせについては
ホームページの新着情報をご覧ください。



1階に意見箱を設置しています。
皆様のご意見・ご要望を聞かせて下さい。



フォローとイイネ
お願いします！！



BELL.HARPE.DAY

#特別養護老人ホーム #デイサービス #壁画
#レクリエーション #リハビリ #認知症

※写真については許可を得て掲載しております。