

# サンキューネット

だより  
令和7年  
2月号



“広げよう、たすけあいの心、地域の輪”  
困った時はお互いさまの精神のもと、だれもが住み慣れた地域で、いつまでも安心して有意義に暮らせる……  
サンキューネットは、そんな地域づくり(地域福祉社会)をめざしています。サンキューネットと出会う人々が、互いに“生まれてきて良かった”と、心から思える出会いとなるような活動をめざしています。



一月書き初め

## 1月レクリエーションを一部ご紹介

**絵合わせ**

出されたお題のパズル完成を目指します！考えながら手を動かすので脳を鍛えます。

**お誕生日会**

毎月15日に、ケーキを作って誕生日の方のお祝いを行います。体のワッフルをとりながら絆みなさま、いつももお元気で！

**輪投げ**

指関節と手首の運動になります。体のワッフルをとりながら絆も鍛えましょう！

**サイコロ倒し**

**スマートボール**

座ったまま簡単にできるゲームです。狙ったところに球を飛ばすのに、指先の繊細な力加減が求められます。

**ビンポン玉ゲーム**

**ゲートボール**

お馴染みのゲートボールで上半身の運動と、精神力を鍛えましょう！

**カラオケ**

共生型生活介護も立ち上げからもう4年半の月日が経ちました。

通いなれた場所を変わる事なく、親しみのあるスタッフと交流が行え、安心して過ごせる場所を目指して引き続き、努力してまいります。

**あがいの福祉 共生型生活介護**  
40代～60代の方に好評！

65歳になっても事業所を変更する必要がなく、慣れ親しんだ事業所そのまま介護サービスを利用することができます。

サンキューネット・生活介護(共生型)  
事業所番号 0714001796  
連絡先 富田市・大塚山・山手・津市東区  
運営 特定非営利活動法人 サンキューネット

新年あけましておめでとうございます  
皆様は元気に過ごされていますか？  
今年も元気に過ごしましょう！

皆でおせちを食べました。

おせち料理(ミキサー食)

いただきまーす♪

福笑いにチャレンジ！

書初めをしました(ハマ)

難しい方はお手伝い♪

みなさんがんばりました

今年もよろしくお願ひします

サンキューネット・デイサービスセンター  
(TEL) 072-365-2359 (担当) 藤井 前島

現在のデイサービス空き情報

日	月	火	水	木	金	土
○	○	○	○	○	○	○



開放感のある広い大浴場 栄養バランスの取れた食事

シャンプーやタオル類は施設でご用意しています(無料)。季節のイベントも行っています。



**個浴完備**  
車椅子の方も入浴できます。ご自分で入浴が難しくなってきた方も、スタッフがお手伝いするので安心下さい。

お食事は個々の状態に合わせて一日大、キッズ、ミキサー等に対応しています。  
手作りのおやつレクリエーションもあります。お弁当の持ち帰りOK、病食も対応しています。



# 1日の流れ

活動内容の時間は目安です。お好みに合わせて時間変更可能です。

8:00~13:30	自宅にお迎え ※8:00~13:30で選択可能
9:00~	入浴
10:30~	体操
12:00~	昼食・ティータイム 歯磨き
13:00~	個別機能訓練
13:30~	レクリエーション
15:00~	おやつ
15:30~	体操
16:30~	夕食
17:00~	ご自宅へお送り ※12:00~19:00で選択可能



# 2月

## 2月の月間レクリエーション



365日営業中

サンキューネット・デイサービスセンター  
(TEL) 072-365-2359  
(担当) 藤井 前島

土	
1	<p>白身魚のラタトゥイユ風 カブとひき肉のトロトロ煮 マリネサラダ</p>
8	<p>鶏肉とキノコのガーリック風味 トマトソースペンネ いんげんのピーナッツ和え</p>
15	<p>お誕生日会</p> <p>ポテトコロッケ 添)バジルペンネ 豆のトマト煮 ブロッコリーの炒り玉子和え</p>
22	<p>豚肉と茄子の味噌炒め 里芋のそぼろあん 枝豆とキャベツのソテー風</p>

日	月	火	水	木	金
2	3	4	5	6	7
<p>カニ玉風お魚つみれ 坦々風春雨 瓜と高菜の南蛮風</p>	<p>節分</p> <p>イワシの柑橘醤油煮 けんちん煮 小松菜の辛し和え なすしそ風味 華やかミックス甘納豆</p> <p>恵子巻</p>	<p>肉団子の薄くず餃 野菜入り炒り玉子 しっとり卵の花</p>	<p>豚肉と3種の野菜塩炒め きのこの真丈 長芋のねばねば和え</p>	<p>にしんの生姜煮 白菜と豚肉の炊き合わせ 青梗菜と油揚げの煮浸し</p>	<p>カレー</p>
9	10	11	12	13	14
<p>ホッケの煮付け 餡かけがんとどき ひじき煮</p>	<p>ブリの甘酢あんかけ 里芋と小松菜の炒め煮 五目豆</p>	<p>やわらかポークチャップ カリフラワーのマスタード和え からし菜の大豆ミート和え</p>	<p>白身魚のねぎあんかけ お麩の味噌煮込み いんげんの黒胡麻和え</p>	<p>マーボー豆腐 かぼちゃの含め煮 キャベツと菜花のわさびマヨ</p>	<p>2.14</p> <p>クリームシチュー</p>
16	17	18	19	20	21
<p>ブラウンシチュー</p>	<p>やわらか豚の生姜焼き 野菜と麩の含め煮 ほうれん草と椎茸の白和え</p>	<p>アジの南蛮漬け さつま芋と豚肉のごま味噌煮 姫川竹の子と木耳のナムル</p>	<p>まごの手だしおでん 豚肉と根菜の塩だれ 白菜と生姜和え</p>	<p>ハヤシライス</p>	<p>クリーミーコロッケ 添)ブロッコリーのおひたし カブと油揚げの煮物 コールスロー</p>
23	24	25	26	27	28
<p>モウカタレカツ 添)おくらのおかか和え 中華風春雨 ちんげん菜のツナ和え</p>	<p>ホッケの塩麹焼き 添)おろし大根 肉じゃが 高菜の胡麻和え</p>	<p>豚肉と豆腐のスタミナ炒め 海老入りしゅうまい 若布と胡瓜の酢の物</p>	<p>カレー</p>	<p>アジの甘露煮 治部煮風 ひじき豆</p>	<p>牛肉とごぼうの柳川風 厚揚げの白だし煮 さつま芋と豆の醤油仕立て</p>

ご飯と味噌汁は  
おかわりも出来ます



※ 献立については、自然災害や交通事情の影響により食材の納品が間に合わない場合、予定していた食品の一部や献立そのものを予告なく変更する場合があります。予めご了承のほどお願いいたします。