



行事のお知らせと7月8月・報告6月後半から



盛夏のお楽しみ膳
八月十四日
菜飯
しんじょの薄葛焼
てんぷら盛合わせ
ゼリー寄せ
フルーツ 西瓜
おやつ おはぎ



その他行事

7月22日

誕生会

赤飯 ケーキ

7月26日

土用の丑の日

うな玉丼

8月1日

冷やし中華



土用の丑の日と鰻の関係は江戸時代の平賀源内による宣伝から始まったと言われています。ビタミン B1 やたんぱく質を豊富に含み、栄養価が高い鰻は夏バテ予防に非常に効果的です。この日に「う」のつくものを食べる風習ともあいまって、縁起食としても広まりました。

6 月 7 月 食 事 報 告

暑中お見舞い申し上げます。冬瓜、茄子、茗荷など夏の食材を取り入れます。

和菓子：紫陽花

織姫



6.21 父の日 押し寿司 揚げ浸し サクラランボ



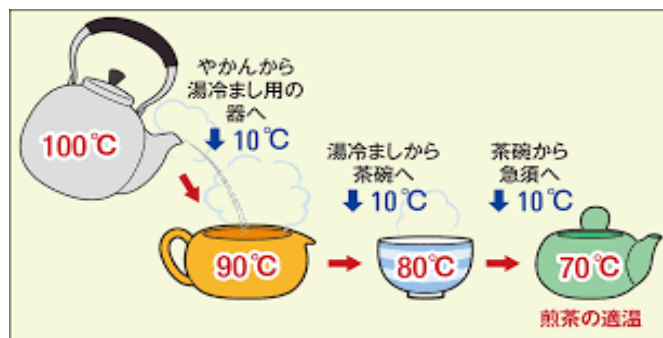
7.7 七夕 素麺 天ぷら メロン

今、世界で注目されている日本茶！

日本茶とりわけ緑茶が世界的ブームになっています。日本茶は栄養バランスに優れ、健康に有効な成分を多く含むスーパーフードの一つとして世界的に注目されています。そんなお茶の美味しく入れるヒントを紹介します。

「お茶にあった美味しいお茶の入れ方」

一番大切なことはお茶を入れるお湯の温度です。お湯はそのままではなかなか冷めません。お湯を器に移すたびに5～10℃下がるので、好みのお茶に適した湯温にしましょう。器は専門の物でなくてマグカップなどでかまいません。浸出温度はもちろん、茶量、湯量、浸出時間によってお茶の味に大きく作用する三大成分（テアニン、カフェイン、カテキン類）の抽出をコントロールできます。それぞれ、右表をご参照ください。茶葉の品質や加工技術も良くなり、現代の茶葉に見合った入れ方でおいしいお茶を味わっててください。



種類	茶葉の量	湯量	湯温	浸出時間
玉露	5～6g	60ml	50～60℃	2～2分半
煎茶	4～5g	120ml	70～80℃	1分
深蒸し煎茶	4～5g	120ml	70℃前後	45秒～1分
番茶	5g	150ml	90℃以上	30秒
ほうじ茶	5g	150ml	90～100℃	30秒
和紅茶	3g	150ml	90～100℃	2分

2026年7月 ライフモアのお知らせ

* 介護保険負担割合証及び限度額認定証について
現在お持ちの上記認定証が7月末で切れます。
介護保険負担割合証がお手元に届きましたらライフモア
までお持ちください。
限度額認定証のお便りが届きましたら手続きをしてから
ライフモアまでお待ちください。

* 面会時のお願い

面会中にご利用者様へ書類のサインを求められる場合
は必ず事前に相談部にご相談してください。
事前の確認がない状態でのやりとりに関しましては当
施設では一切の責任を負いかねます。トラブル防止の
ためご理解とご協力をお願いいたします。

* 衣替えについて

7月から衣替えを行います。冬物を回収にお越しになる際は
来所される 前 日 までにご連絡ください。
量が多い場合もありますので、大きめの袋等ご準備してお
越しくださいますよう、お願いいたします。

* HPについて

HPに新しく「面会について」のページを作成しました。ご確認ください。
ご親族が面会に来られる際、事前にこちらのページをご確認いただくよう
お伝えください。

金子歯科の領収書について

「負担額」欄に記載されたもの(下線あり)
が請求金額となります。
右の図、赤丸が付いている欄が請求金額です。

項目	内容	金額
診療料	診療	10,000
材料費	材料	5,000
負担額	負担額	15,000