

令和7年度事業報告書

自 令和7年4月 1日

至 令和8年3月31日

社会福祉法人 宏仁会

理事長 吉田 基

令和 7 年度事業報告書

社会福祉法人 宏仁会

理事長 吉田 基

1. 事業の概要

令和 7 年度は、従来型及びユニット型特養それぞれの特性を活かしながら、入居者一人ひとりが安心して生活できる施設運営に努めてまいりました。従来型では入居者同士の交流を大切にしたい支援を行い、ユニット型では家庭的な雰囲気の中で個性を重視したケアに取り組んでまいりました。一方で、介護業界全体における慢性的な介護職員不足の影響を受け、当法人においても職員の確保が大きな課題となりました。求人募集や人材紹介会社の活用に加え、外国人人材の受入れを積極的に進め、介護技術や日本語支援、生活支援を行いながら、安心して働ける環境整備に努めてまいりました。

経営面では、物価高騰や人件費増加、及び入院者の増加や入所率低下等による収支状況の悪化が見られ、厳しい状況となりました。そのため、経費削減や施設運営の見直しを行う中で、令和 7 年 12 月の賞与については施設運営の継続と経営の安定化を図るため支給率を見直し職員には厳しい対応となりました。

なお、4 月 1 日より休止していた通所介護事業については、令和 8 年 2 月 16 日より再開いたしました。

次に各事業の利用状況ですが、特養入所一日当たりの平均利用者数は従来型 44.2 人、ユニット型 21.6 人、合計 65.8 人で前年度より 4.1 人減少、短期入所（ショートステイ）は従来型 10.3 人、ユニット型空床 3.2 人、合計 13.5 人で前年より 4.8 人減少、通所介護（デイサービス）は一日当たり 0.3 人となり、町からの委託事業である在宅介護支援センター事業については、実態把握調査、連絡調整、新規配食サービス実態調査等 58 件行いました。生計困難者に対する相談支援事業は、2 件でした。

設備面では、空調設備、浴室設備の経年劣化に伴う点検、修繕を実施し、ユニット棟の外壁タイルの補修工事を行いました。

今後も、入居者および利用者一人ひとりの尊厳を大切に、安全で安心できる生活環境の提供と、安定した施設運営に努めてまいりたいと存じます。

施設利用の状況

介護老人福祉施設

単位：人

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	平均利用数
R5年度 従来	47.3	47.6	48.4	47.7	47.3	48.5	48.1	46.3	45.2	44.5	47.1	45.7	47.0
ユニット	22.9	22.1	21.2	22.8	23.0	24.1	22.7	22.6	23.0	23.0	23.0	23.1	22.8
R6年度 従来	46.3	45.9	45.1	45.1	46.9	44.7	45.8	46.3	47.0	47.6	46.5	45.6	46.1
ユニット	22.7	23.7	24.0	22.7	21.8	22.2	22.4	23.4	24.4	25.2	26.0	26.5	23.8
R7年度 従来	47.5	47.6	42.7	40.9	44.6	43.9	41.2	41.9	42.8	45.7	45.1	46.2	44.2
ユニット	26.3	24.7	24.4	24.2	22.4	20.3	18.1	18.6	18.1	21.5	21.2	19.6	21.6

数字は1日あたりの利用人数

令和8年3月31日現在契約在籍者 男性20人・女性47人

短期入所生活介護

単位：人

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	利用延人数
R5年度 従来	293	320	298	295	357	358	429	414	429	434	377	459	4,463
ユニット	97	94	135	136	118	108	159	154	109	68	90	127	1,395
R6年度 従来	439	413	463	561	549	520	531	536	538	439	368	366	5,723
ユニット	106	77	77	118	124	117	93	30	35	42	78	96	993
R7年度 従来	341	348	273	317	256	246	241	287	382	330	361	395	3,777
ユニット	78	66	90	116	123	119	147	112	109	43	79	78	1,160

1日当たり利用数 従来型：R5年度 12.2人 ユニット：R5年度 3.8人

従来型：R6年度 15.6人 ユニット：R6年度 2.7人

従来型：R7年度 10.3人 ユニット：R7年度 3.2人

通所介護

単位：人

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合 計
R5年度	168	215	188	117	156	149	155	157	162	173	157	137	1,934
	18	26	27	15	14	13	16	21	23	22	14	16	225
	25	27	26	22	27	26	26	26	25	24	25	26	305
R6年度	139	140	160	178	165	158	164	154	147	135	133	127	1,800
	16	17	7	8	6	4	8	5	5	3	4	3	86
	26	27	25	27	27	21	22	22	20	20	20	21	278
R7年度	休止 (R7.4.1 ~ R8.2.15)										0	9	9
											0	0	0
											0	26	26

1日あたりの利用人数 R5年 7.1人

R6年 6.8人

R7年 0.3人

欄の上段は要介護利用者延人数

〃 中段は要支援、総合事業利用者延人数

〃 下段は稼働日数

在宅介護支援センター

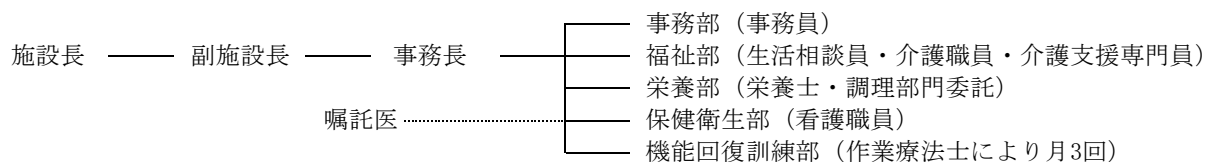
(P17資料3参照)

単位：件

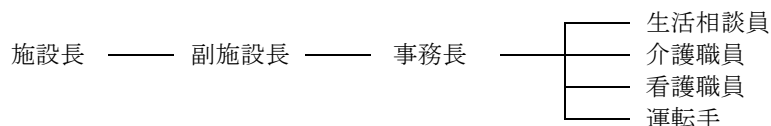
	実態把握調査件数	連絡調整	配食新規調査・申請・アンケート調査等	合 計
R5年度	10	39	37	86
R6年度	4	39	39	82
R7年度	3	14	41	58

2. 運営管理の概要

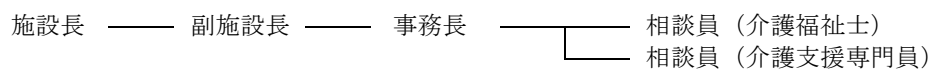
(1) 介護老人福祉施設の組織



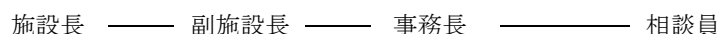
(2) 通所介護・日常生活総合事業の組織



(3) 在宅介護支援センターさくらぎ苑の組織（小川町からの受託事業）



(4) 生計困難者に対する相談支援事業の組織



(5) 事業別職員数

令和8年3月31日

		施設長	副施設長	事務長	事務員	生活相談員	介護職員	看護職員	栄養士	調理師	介護支援専門員	医師	機能訓練指導員	運転手
介護老人福祉施設	基準	1			1	1	30	4	1		2	1	1	
	現員	①	①	①	②	1	46	9	1	委託	2	1	②	
医師については週1回、丸数字は兼務（以下同じ）。														
通所介護 (デイサービス)	基準	1				2	3	2					2	2
	現員	①			①	2	4	3		委託			②	0
在宅介護支援	基準	①				1								
	現員	①	①	①	①	①								
生計困難者支援	基準	①				①								
	現員	①	①	①	①	①								

3. 処遇

利用者一人ひとりが安心して生活できる環境づくりを基本方針とし、施設長を中心に、介護支援専門員・生活相談員・介護職員・看護職員等の多職種が連携を図りながら、利用者の基本的人権を尊重した適切な介護サービスの提供に努めました。従来型では、季節感を大切にしたりした行事を年間通じて実施し、花見や花植え、夏祭り、敬老会、餅つきなどを開催しました。これらの行事を通じて、利用者同士及び職員との交流を深め、日常生活に楽しみや潤いを感じていただけるよう努めるとともに、施設生活の満足度向上を図りました。また、ユニット型では、お菓子作りなどのレクリエーション活動を実施し、利用者と職員と一緒に調理を行うことで、利用者が役割を持って活動に参加できる機会を設けるとともに、利用者同士や職員とのコミュニケーションの促進に努めました。

介護サービス提供体制の充実を図るため、介護職員が専門性を発揮しやすい環境づくりに努め、シフト交換や清掃業務等を専門に行う職員を配置し、業務分担の明確化及び介護業務の効率化を進めました。また、作業療法士によるリハビリや、出張理美容サービスによる頭髪カットを実施し、利用者の身体機能の維持向上及び日常生活の充実、生活の質（QOL）の向上に努めました。

4. 行事の実施状況 （P 7 資料1参照）

5. 健康管理

利用者の健康管理については、嘱託医との連携のもと日常的な健康状態の把握及び体調変化の早期発見に努めました。発病や急変時には、協力医療機関である瀬川病院への受診・入院対応をはじめ、小川赤十字病院等の近隣医療機関と連携し、迅速かつ適切な対応を実施しました。また、口腔ケアについては、いとう歯科クリニックの協力を得て、定期的な診察及び専門的助言・指導を受けながら、利用者の口腔衛生の維持及び健康増進に取り組みしました。

感染症対策については、職員及び来苑者に対し、手指消毒やマスク着用等の基本的感染対策を継続して実施し、施設内における感染予防の徹底を図りました。また、利用者を対象として、7月に健康診断、11月にインフルエンザ予防接種を実施し、疾病予防及び健康維持に努めました。

職員の健康管理については、5月から6月にかけて全職員を対象とした定期健康診断を実施するとともに、10月には夜勤従事者健康診断を実施しました。さらに、11月にはインフルエンザ予防接種を実施し、職員の健康保持及び感染症予防に取り組みしました。また、衛生委員会については、産業医である瀬川医師の指導のもと、毎月定例開催し、職場環境の衛生管理、安全衛生意識の向上及び職員の健康保持増進に継続的に取り組みました。

6. 利用者の食事

利用者の食事については、家庭的で食べやすい献立の提供に配慮するとともに、地域食材や旬の食材を活用することで季節感のある食事提供に努め、喫食意欲の向上を図りました。低栄養の予防及び早期対応のため栄養マネジメントを実施し、利用者一人ひとりの状態に応じた栄養ケアを行うことで、健康・栄養状態の適正管理及び食生活の質の向上に取り組みました。また、行事食、お楽しみ献立、誕生会食、郷土料理等を定期的の実施し、食事を通じた満足度向上に努めました。

給食業務については、委託業者と施設側（施設長・栄養士・各部署責任者）による給食会議を毎月定例で開催し、献立内容の改善や地域・季節食材の活用について協議を行い、より良い食事提供体制の構築に努めました。

7. 防災訓練

実施日	訓練内容		協力事業者
11月12日	(夜間火災想定) 消火訓練 通報訓練 避難・誘導訓練	警報装置の取扱 説明・通報訓練 避難・誘導訓練	なし
3月18日	(夜間火災想定) 消火訓練 通報訓練 避難・誘導訓練	警報装置の取扱 説明・通報訓練 避難・誘導訓練	なし

上記のほか、非常災害時に施設と地域双方が協力する体制を構築するために、地元小川町飯田区と「災害協定」を締結し非常時に備えています。

8. 会議と研修

施設運営方針の共有及び介護サービスの質の向上を目的として、リーダー会議、ケア会議、入退所検討委員会を毎月定例で開催し、業務実績の報告、課題の共有及び改善策の検討を行いました。また、各部署においても必要に応じて委員会や打合せを実施し、情報共有の徹底と円滑な施設運営体制の強化に努めました。職員研修については、外部研修及び施設内研修を計画的に実施し、専門知識及び介護技術の向上を図りました。さらに、研修内容は職員会議等を通じて共有し、組織全体への水平展開を行うことで、サービス品質の均一化と向上に努めました。

外部研修(WEBによるオンライン含む)

日程	内容	参加者
6月10日～ 6月30日	これからの介護保険 ～令和6年度改定の検証と時期改正に向けた最新動向～ (県老施協)	事務職員1名
4月21日～ 3月31日	介護施設における安全対策担当者育成研修 (全国老施協)	従来介護職員1名
9月4日	第1回埼玉県外国人介護人材雇用推進セミナー (県社協)	事務職員1名
11月7日	栄養士・調理員研修会 (県社協)	栄養士1名
11月19日	川越比企圏域研修会 (県老施協)	事務職員1名
11月21日	リスクマネジメント研修 (県社協)	事務職員1名
11月25日	埼玉県外国人介護人材雇用推進事業 巡回セミナー・個別相談会 (埼玉県・県社協)	事務職員1名
1月13日	事務員研修会② (県老施協)	事務職員1名
1月14日	看護職員研修会 (県老施協)	従来看護師1名
1月27日	ユニットケア研究部会研修会 (県老施協)	ユニット介護職員1名
1月30日	施設長会議 (県老施協)	事務職員1名
2月5日	総会及び研修会 (県社協)	事務職員1名
2月25日	AIを活用し「人による介護」の価値を高める (県老施協)	事務職員1名

職場内集合研修

日程	内容	参加者
4月16日	事故防止・虐待防止・感染症について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
4月16日	排泄介護について (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
5月14日	虐待・身体拘束について (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
5月21日	事故防止・身体拘束・感染症について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
6月18日	事故防止について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
6月29日	ガウン着衣手順について (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
7月9日	喀痰吸引について (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
7月16日	感染症・事故防止・虐待防止について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
8月19日	入浴介助について (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
8月20日	感染症・事故対策・食事介助について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
9月17日	誤薬・口腔・吸引・褥瘡について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
9月29日	褥瘡ケアについて (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
10月15日	事故防止・口腔・感染症・身体拘束について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
11月19日	事故対策・虐待防止・感染症について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
11月19日	虐待について (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
12月17日	事故防止・誤薬について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
12月26日	褥瘡について (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
1月21日	事故防止・ケア向上について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員
1月21日	入浴事故対策・誤薬防止について (ユニット型介護職員会議)	ユニット型介護職員
2月18日	感染症・言葉遣い・事故防止について (従来型介護職員会議)	従来型介護職員

令和7年度行事報告書

(資料1)

	実施日	参加人数	行事催し物名	内容
4月	5	3	ドライブ(従来型)	町内花見ドライブ
	6	56	茶話会(従来型)	苑内花見茶話会
		13	外気浴(従来型)	苑内花見外気浴
	8	8	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
	9	6	レクリエーション(やすらぎ)	ミニこいのぼり作り(にりん草)
	11	9	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
	14	4	外気浴(従来型)	苑内しだれ桜花見
	20	11	茶話会(やすらぎ)	みかんゼリー作り(さくら草)
	21	9	茶話会(やすらぎ)	餡入り蒸しパン作り(福寿草)
	23	9	茶話会(やすらぎ)	ミルクミカンゼリー作り(福寿草)
	27	3	レクリエーション(やすらぎ)	苑内花見
5月	2	9	茶話会(やすらぎ)	水羊羹作り(福寿草)
	13	9	茶話会(やすらぎ)	レーズン蒸しパン作り(さくら草)
		11	レクリエーション(従来型)	苑内花見
	18	24	花植え(従来型)	植木鉢に花植え
		8	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(さくら草)
	21	8	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
	25	8	茶話会(やすらぎ)	ミカンゼリー作り(さくら草)
	26	2	レクリエーション(やすらぎ)	苑内外気浴(福寿草)
6月	29	10	茶話会(やすらぎ)	水羊羹作り(さくら草)
	4	8	茶話会(やすらぎ)	蒸しケーキ作り(さくら草)
	7	8	茶話会(やすらぎ)	じゃがバター作り(さくら草)
	10	6	レクリエーション(やすらぎ)	梅雨の飾りの工作作り(福寿草)
	18	8	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
	20	9	茶話会(やすらぎ)	じゃがバター作り(福寿草)
7月	22	53	4～6合同誕生会(従来型)	職員による歌の披露、写真の贈呈
	8	9	茶話会(やすらぎ)	じゃがいもガレット作り(さくら草)
	9	8	茶話会(やすらぎ)	水羊羹作り(さくら草)
	12	9	茶話会(やすらぎ)	みかんゼリー、茄子とトマト炒め(さくら草)
	15	9	誕生会(やすらぎ)	職員によるプレゼントの贈呈(福寿草)
7月	24	7	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(にりん草)

7月	26	8	茶話会(やすらぎ)	チョコパン作り(さくら草)
	28	8	茶話会(やすらぎ)	チョコパン作り(さくら草)
	29	8	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
8月	4	8	茶話会(やすらぎ)	レーズン蒸しパン作り(さくら草)
	5	8	茶話会(やすらぎ)	コーヒー牛乳ゼリー作り(さくら草)
	12	7	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
		3	レクリエーション(やすらぎ)	金魚の飾りの工作(さくら草)
	17	7	茶話会(やすらぎ)	たこ焼き、ベビーカステラ作り(にりん草)
	21	9	茶話会、レクリエーション(やすらぎ)	チョコチップパン作り(にりん草)
				ぶどうの飾り作り(にりん草)
	24	52	夏祭り(従来型)	紙芝居、お祭りの食事提供
	25	6	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ、レモンバター煮作り(さくら草)
	28	6	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
	29	8	茶話会(やすらぎ)	かぼちゃ蒸しケーキ(さくら草)
	30	6	茶話会(やすらぎ)	ブルーベリー蒸しケーキ(さくら草)
	31	6	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
9月	2	8	茶話会(やすらぎ)	パウンドケーキ作り(福寿草)
	3	20	運動会(従来型)	玉入れ
	5	21	運動会(従来型)	輪投げ、玉入れ
	8	3	レクリエーション(やすらぎ)	ぶどうの飾り作り(にりん草)
	9	8	茶話会(やすらぎ)	マフィン作り(さくら草)
	11	6	茶話会(やすらぎ)	チョコチップ入りクッキー作り(にりん草)
	14	49	敬老会(従来型)	職員による紙芝居、写真の贈呈
	15	8	敬老会(やすらぎ)	職員によるプレゼントの贈呈(福寿草)
	24	7	茶話会(やすらぎ)	みそ蒸しパン作り(福寿草)
	27	8	茶話会(やすらぎ)	ドーナツ作り(さくら草)
	29	6	茶話会(やすらぎ)	さつま芋あげ餅作り(福寿草)
		8	茶話会(やすらぎ)	スイートポテト作り(にりん草)
		4	レクリエーション(やすらぎ)	コスモス、とんぼの飾り作り(さくら草)
10月	2	6	レクリエーション(やすらぎ)	苑内外気浴(さくら草)
	5	26	十五夜(従来型)	団子作り
	6	8	茶話会(やすらぎ)	豆腐入りみたらし団子作り(さくら草)
		12	外気浴(従来型)	苑内外気浴
	9	8	茶話会(やすらぎ)	フルーツ蒸しパン作り(にりん草)

10月	10	13	外気浴(従来型)	苑内外気浴
		8	茶話会(やすらぎ)	さつま芋クリームケーキ(さくら草)
		3	ドライブ(やすらぎ)	東秩父方面ドライブ(福寿草)
	14	8	茶話会(やすらぎ)	オレンジゼリー作り(さくら草)
	16	6	茶話会(やすらぎ)	お好み焼き作り(福寿草)
	21	9	茶話会(やすらぎ)	柿、紅茶ジュレ作り(さくら草)
	29	9	外気浴(従来型)	苑内外気浴(福寿草)
11月	1	5	茶話会(やすらぎ)	誕生会(福寿草)
	2	43	紙芝居(従来型)	職員による紙芝居の披露
	3	5	茶話会(やすらぎ)	みたらし団子作り(福寿草)
12月	1	5	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
	2	5	茶話会(やすらぎ)	アイスクリーム作り(福寿草)
	16	2	ドライブ(やすらぎ)	町内ドライブ(福寿草)
	18	5	レクリエーション(やすらぎ)	年賀状作り(福寿草)
	22	4	茶話会(やすらぎ)	羊羹作り(福寿草)
	25	4	レクリエーション(やすらぎ)	年賀状作り(福寿草)
	30	40	餅つき大会(従来型・やすらぎ)	餅つき大会見学
1月	5	3	レクリエーション(やすらぎ)	福笑い(福寿草)
	6	6	じゃがいも掘り(やすらぎ)	じゃがいも掘り見学(福寿草)
	8	5	茶話会(やすらぎ)	さつま芋蒸しパン作り(さくら草)
	13	6	茶話会(やすらぎ)	さつま芋魚肉ソーセージのパン作り(福寿草)
	17	6	茶話会(やすらぎ)	チョコチップ入りホットケーキ作り(福寿草)
	18	6	茶話会(やすらぎ)	お好み焼き作り(福寿草)
	21	6	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
	26	6	茶話会(やすらぎ)	ホットケーキ作り(福寿草)
2月	1	7	茶話会(やすらぎ)	ベビーカステラ作り(福寿草)
	2	1	レクリエーション(やすらぎ)	桜の折り紙工作(福寿草)
	3	48	節分従来型	豆まき
		7	節分(やすらぎ)	
3月	1	2	外気浴(やすらぎ)	ソーセージドーナツ作り(福寿草)
		2	茶話会(やすらぎ)	苑内外気浴(福寿草)
	8	7	外気浴(やすらぎ)	羊羹作り(福寿草)
	15	7	外気浴(やすらぎ)	苑内外気浴(福寿草)

令和7年度 行事食（実施献立）

NO. 1

月	日	行 事	献 立	食数
4	3	小川町ひな祭り	ちらし寿司・筑前煮・菜の花の和え物・桜ゼリー・あさり汁	86
	6	お花見茶話会	15時おやつ 小松屋製菓のお花見まんじゅう（従来のみ）	58
	14	誕生会行事食	お赤飯・鯖の胡麻味噌焼き・さつま芋のレモン煮・パイン缶・すまし汁	87
	26	郷土料理 山口	山口瓦そば風・けんちん煮・レタスの酢味噌和え	86
5	5	端午の節句	たけのこ御飯・白身魚の照焼・キャベツの味噌マヨ和え・抹茶ゼリー・かき玉汁	85
	20	誕生会行事食	お赤飯・鶏の唐揚げ・ほうれん草の萌黄和え・りんご缶・すまし汁	85
	30	郷土料理 滋賀	焼鯖そうめん・里芋のいとし煮・おふの辛子和え	84
6	11	郷土料理 宮崎	米飯・チキン南蛮・ぬた芋・漬物・ざぶ汁	79
	22	誕生会行事食	お赤飯・白身魚の菜種焼き・ブロッコリーのおろし和え・りんご缶・けんちん汁	75
7	7	七夕	七夕うどん・玉葱と人参とコーンのかき揚げ・冷奴・あじさいゼリー	76
	19	土用丑の日	御飯・うな玉風・もやしとほうれん草のわさび和え・漬物・すまし汁	80
	23	郷土料理 秋田	冷し稲庭風うどん・天ぷら・梅おろし・パインゼリー	80
	26	小川七夕祭り	もりうどん・玉葱と人参、大葉のかき揚げ・きんぴらごぼう・バナナ	77
	30	誕生会行事食	お赤飯・鶏肉の山椒焼き・ひじきの煮物・コーヒーゼリー・みそ汁	79
8	14	郷土料理 福井	ボルガライス・コールスロー・オレンジゼリー・コンソメスープ	79
	16	お盆	うどん・ふの卵とじ・かぼちゃの煮物・バナナ	79
	24	夏祭り	焼きそば・とりつくね・胡麻豆腐・竹輪と胡瓜の和え物・ゼリー・中華スープ	78
	28	誕生会行事食	お赤飯・かにクリームコロッケ・ゴーヤのツナサラダ・プリン・すまし汁	79
9	11	郷土料理 栃木	かてそば・煮しめ・茄子と隠元の油みそ・ようかん	78
	14	敬老の日	栗入赤飯・かき揚げ、茄子の天ぷら・茶碗蒸し・抹茶ゼリー・すまし汁	77
	23	お彼岸	肉汁うどん・きんぴらごぼう・ほうれん草のわさび和え・バナナ	74
	30	誕生会行事食	お赤飯・鶏の唐揚げ・冷奴・コーヒーゼリー・すまし汁	72
10	5	十五夜	栗御飯・玉葱人参ごぼうさつま芋のかき揚げ・酢の物・プリン・かきたま汁	71
	14	郷土料理 島根	すもじ（焼鯖寿司）・わにの煮付け・柿なます・すまし汁	71
	29	誕生会行事食	お赤飯・鶏の唐揚げ・小松菜の白和え・コーヒーゼリー・かきたま汁	70
	31	ハロウィン	オムライス・かぼちゃサラダ・ヨーグルト・コンソメスープ	71

令和7年度 行事食（実施献立）

NO. 2

月	日	行 事	献 立	食数
11	22	郷土料理 茨城	茨城スタミナラーメン・水餃子・杏仁豆腐	74
	27	誕生会行事食	お赤飯・鶏肉の胡麻味噌焼き・ほうれん草の萌黄和え・ゼリー・けんちん汁	76
12	10	日清感謝デー	15時おやつ 常食：チョコレートケーキ ミキサー：夕張メロンゼリー	75
	16	郷土料理 福島	ソースカツ丼・高野豆腐の卵とじ・フルーツ・ざくざく汁	78
	21	クリスマス	ケチャップライス・ハンバーグ・マカロニ卵サラダ ブルーベリーヨーグルト・コンソメスープ	79
	22	冬至	御飯・白身魚の野菜あんかけ・かぼちゃの煮物・漬物・けんちん汁	79
	26	誕生会行事食	お赤飯・鶏肉の山椒焼き・おろし和え・みかん缶・豚汁	75
	31	大晦日年越し	年越しそば・里芋のそぼろ煮・豆腐の卵とじ・バナナ	78
1	1	お正月	太巻寿司・おせち盛り合わせ・お雑煮	78
			(1/1～1/3の朝食時、お雑煮を提供)	
	7	七草	朝食 七草粥	77
	11	鏡開き	15時おやつ お汁粉	77
	15	小正月	朝食 小豆粥	76
	22	郷土料理 埼玉	かてめし・ソースカツ・葱ぬた・黄桃缶・けんちん汁	80
	29	誕生会行事食	お赤飯・白身魚の菜種焼き・かぶのそぼろ煮・洋梨缶・豚汁	85
2	3	節分	太巻寿司・いなり寿司・いわしの蒲焼・ひじきの煮物・ヨーグルト・けんちん汁	84
	14	バレンタイン	ふわふわオムライス・ブロッコリーサラダ・黄桃缶・コンソメスープ	87
	20	郷土料理 静岡	富士宮焼きそば風・浜松餃子・みかんフルーチェ・かきたま汁	79
	25	誕生会行事食	お赤飯・松風焼き・酢の物・プリン・すまし汁	80
3	3	ひな祭り	ちらし寿司・茶碗蒸し・菜の花の和え物・クラッシュゼリー・すまし汁	80
	20	お彼岸	うどん・玉葱と人参のかき揚げ・きんぴらごぼう・ヨーグルト	83
	25	郷土料理 群馬	おきりこみ風・蒟蒻の白和え・バナナ	81
	30	誕生会行事食	お赤飯・白身魚の菜種焼き・ひじきの煮物・コーヒーゼリー・けんちん汁	81

※ 食数 特養（従来・ユニット）・ショート利用者の食数

誕生会行事食の日の15時おやつにはケーキを提供

令和7年度 地元野菜献立（実施献立）

NO. 1

月	日	地元野菜	献立	食数
4	18	ねぎ	肉汁うどん 肉汁うどん・ツナともやしの炒め物・小松菜のおかか和え・みかん缶	87
	26	レタス	レタスの酢味噌和え 瓦そば風・けんちん煮・レタスの酢味噌和え	86
5	15	玉葱	親子煮 御飯・親子煮・春雨と野菜の炒め物・黄桃缶・漬物・みそ汁	84
	22	キャベツ きゅうり	コールスローサラダ カレーライス・コールスローサラダ・フルーツヨーグルト・コンソメスープ	85
6	18	玉葱 人参	豚皿 麦御飯・豚皿・とろろ・漬物・かきたま汁	78
	26	きゅうり	竹輪ときゅうりの和え物 御飯・鶏肉の味噌漬焼き・竹輪ときゅうりの和え物・漬物・すまし汁	74
7	18	なす	なすの肉汁うどん なすの肉汁うどん・さつま芋の煮物・小松菜の胡麻和え・ゼリー	80
	24	ゴーヤ きゅうり	ゴーヤのツナサラダ 枝豆御飯・ハンバーグ・ゴーヤのツナサラダ・ビタミンゼリー・わかめスープ	80
8	23	なす	豚肉となすの味噌炒め 麦御飯・豚肉となすの味噌炒め・人参の炒り豆腐・漬物・すまし汁	78
	28	ゴーヤ きゅうり	ゴーヤのツナサラダ お赤飯・かにクリームコロッケ・ゴーヤのツナサラダ・プリン・すまし汁	79
	29	なす	なすの肉汁うどん なすの肉汁うどん・冷奴・小松菜のおかか和え・バナナ	76
9	14	なす	なすの天ぷら お赤飯・玉葱と人参のかき揚げ・なすの天ぷら・茶碗蒸し・抹茶ゼリー・すまし汁	77
	19	きゅうり みょうが・大葉	冷汁そうめん 冷汁そうめん・海鮮しゅうまい・切り干し大根の炒め煮	76
10	18	ねぎ・大根 ごぼう	けんちんうどん けんちんうどん・海鮮しゅうまい・青菜の胡麻和え・オレンジゼリー	72
	27	なす	麻婆なす 麦御飯・麻婆なす・焼きビーフン・漬物・わかめスープ	73
11	19	大根・人参 ねぎ	けんちんうどん けんちんうどん・海鮮しゅうまい・かぼちゃの煮物・バナナ	73
	26	大根	豚バラ大根 麦御飯・豚バラ大根・とろろ・漬物・かきたま汁	75

令和7年度 地元野菜献立（実施献立）

NO. 2

12	18	白菜	鶏肉の治部煮 麦御飯・鶏肉の治部煮・ツナとじゃが芋のオープン焼き・漬物・みそ汁	79
	24	大根	豚バラ大根 麦御飯・豚バラ大根・焼きビーフン・漬物・みそ汁	79
1	16	白菜	八宝菜 御飯・八宝菜・きんぴら蓮根・漬物・みそ汁	76
	22	大根・人参 ねぎ	葱ぬた・けんちん汁 かてめし・ソースカツ・葱ぬた・黄桃缶・けんちん汁	80
2	3	大根・人参 ねぎ	けんちん汁 太巻寿司・いなし寿司・いわしの蒲焼・ひじきの煮物・ヨーグルト・けんちん汁	84
	26	白菜	白菜のとりみ煮 御飯・チーズハンバーグ・白菜のとりみ煮・漬物・みそ汁	80
3	6	白菜	八宝菜 御飯・八宝菜・春雨と野菜の炒め物・漬物・中華スープ	79
	7	大根	大根のそぼろ煮 かきたまうどん・大根のそぼろ煮・隠元の昆布和え・パイン缶	76
	25	キャベツ のらぼう菜	あさりと春野菜のパスタ あさりと春野菜のパスタ・ブロッコリーサラダ・フルーツヨーグルト・コンソメスープ	81

令和7年度小川町在宅介護支援センターさくらぎ苑年間実績

(資料3)

月	総合相談内容・件数
4月	新規配食サービス実態調査・代行申請 1件
5月	新規配食サービス実態調査・代行申請 2件
6月	新規配食サービス実態調査・代行申請 2件 認定切れ調査 3件 連絡調整 2件
7月	新規配食サービス実態調査・代行申請 1件
8月	新規配食サービス実態調査・代行申請 2件 連絡調整 4件
9月	新規配食サービス実態調査・代行申請 3件 連絡調整 2件
10月	新規配食サービス実態調査・代行申請 3件 連絡調整 3件
11月	新規配食サービス実態調査・代行申請 3件 連絡調整 3件
12月	新規配食サービス実態調査・代行申請 1件
1月	新規配食サービス実態調査・代行申請 2件
2月	配食サービスアンケート調査 1件
3月	新規配食サービス実態調査・代行申請 2件 配食サービスアンケート調査 18件