

日頃より南天をご利用いただきありがとうございます。
 南天ではご利用される皆様が安心して楽しんでいただけるよう環境作りに努め、行事を企画しています。
 ご意見、ご要望などありましたらお気軽にお申し付けください。

鬼は外、福は内

2/3は節分らしいレクリエーションということで、皆さんには鬼の顔の絵に色を塗って頂き、それをもとにしてお手玉をぶつけるゲームを行っていましたが、途中で本当の？鬼が乱入して大騒ぎに！そちらの鬼を追い出してもらいました。



鬼といえど赤鬼かな

♡バレンタインデー♡

2/13、14のおやつはバレンタインデーにちなんでチョコフォンデュをご用意しました。バナナ、苺、マシュマロにチョコシロップを付けて召し上っていただきました。



鍋料理第四弾

この冬の鍋料理第四弾は「石狩鍋」にしました。スープは味噌をベースに、メインの具材は鮭となっています。石狩鍋として正解だったかはわかりませんが、皆様、「おいしい」と言って下さいました。



新型コロナウイルス感染予防に
 ご協力ありがとうございます(≧▽≦)
 ○乗車時の検温と消毒にご協力下さい。また体調不良の際は利用をご遠慮下さい。
 ○利用中はマスクの使用をお願いしています。
 ○送迎車、ティールームは常時、換気をし、アクリル板を設置しています。
 ○手洗い、うがい及び消毒を実施しています。

3月の行事案内(*'▽'*)
 ○桜の開花に合わせてお花見に出かける予定にしています。お楽しみに!!
◆南天からのお願い◆
 ご利用者様の健康管理の一環として、お薬の情報提供をお願いします。
 お薬が新しくなった際には、ご連絡、お薬手帳及びお薬の説明書をご持参ください。

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--|---|---|--|---|---|
| ▼下記のQRコードより養生会のホームページもご覧下さい  あさひが丘 春日井 検索 | 『ご当地グルメ・山県県』  「茶そば」は山県県のご当地麺料理です。茶そばの上に甘辛く煮た牛肉と錦糸玉子をのせ、つゆにつけて食べます。郷土料理の「けんちょう」、さっぱりした味わいの「柚子ゼリー」も一緒にお召し上がりください。 | | | 健康な日々に願いを込めて 『おついたち』 ◆赤飯(北海道産小豆) ◆さわらの漬け焼き ◆彩り卵とし ◆ふきの土佐煮 | ◆鶏肉と菜の花の春色炒め ◆チャブチェ ◆莖わかめのさっぱり和え |
| 4 季節献立* | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 『上巳の節句』 ◆春の彩りちらし寿司 ◆野菜入りふんわりしんじょう ◆白桃プリン | 『食事レクリエーション』 ◆ちらし寿司 | ◆牛肉と茄子のオイスター炒め煮 ◆ハム入りマカロニサラダ ◆さつま芋のそぼろ煮 | ◆サバの味噌煮 ◆厚焼き卵 ◆おくらと長芋の和え物 | ◆ハンバーグ ◆フライドポテト ◆湯葉の胡麻和え | ◆鶏ももの唐揚げ ◆小松菜と薄揚げの煮びたし ◆わかめと玉ねぎのツナサラダ |
| おやつ 海老サラダ | おやつ 黒糖ロールケーキ | おやつ 厚切りパウムクーヘン | おやつ スライスバウム | おやつ 信州りんごカステラ | おやつ 塩ボン酢味おかし |
| 11 | 12 | 13 | 14 季節献立* | 15 | 16 |
| ◆ポークチャップ ◆豆腐ナゲット ◆ほうれん草の胡麻和え | ◆とろろうどん ◆はんぺんの磯辺揚げ ◆おからとツナのサラダ | ◆白身魚フライ ◆干豆腐と野菜の煮物 ◆根菜サラダ | 『ホワイトデー』 ◆鶏のマーマレード煮 ◆切干大根とベーコンのスープ煮 ◆ブロッコリーの胡麻和え | ◆炙り豚丼 ◆小松菜のガーリックソテー ◆きゅうりとねぎの塩だれ和え | ◆赤魚の西京焼き ◆切り昆布と油揚げの煮物 ◆ほうれん草のピーナッツ和え |
| おやつ 豆乳カステラ | おやつ 海鮮揚げ | おやつ あんぱまん | おやつ チョコフォンデュ | おやつ 抹茶ロールケーキ | おやつ 抹茶カステラ |
| 18 | 19 | 20 季節献立* | 21 | 22 | 23 |
| ◆三色丼 ◆豆乳がんもの含め煮 ◆めかぶの三杯酢和え | ◆鶏つくねと大根の煮物 ◆青菜とピーマンのカラフル炒め ◆ブロッコリーのおかかマヨサラダ | 『春分の日』 ◆ふきご飯 ◆ほっけの塩焼き ◆豆腐の磯部あんかけ ◆菜の花の錦糸和え | ◆メンチカツ ◆はんぺんとほうれん草の卵とし ◆ピーマンとじゃこのたくたく | 『ご当地グルメ』 ~山県県~ ◆瓦そば風茶そば ◆けんちょう ◆山県県産柚子ゼリー | ◆にしんのかば焼き ◆カリフラワーの豆乳クリーム和え ◆きゅうりとねぎの塩だれ和え |
| おやつ 葉巻ブッセ | おやつ 北海道ミルクロールケーキ | おやつ ソフトせんべいコーンポタージュ | おやつ 柚実香 | おやつ ビッグバックあおさ醤油味 | おやつ 紅しょうがスナック |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| ◆チーズ入りチキンカツ ◆マカロニのトマトソース炒め ◆チーズと黒胡麻のキャベツサラダ | ◆さばの塩焼き ◆若竹煮 ◆おくらとろろ | ◆鶏の西京焼き ◆さつま揚げの煮物 ◆スパゲティサラダ | ◆醤油ラーメン ◆さつま芋の甘煮 ◆人参とピーマンの胡麻和え | ◆白身魚のピカタ ◆マカロニのチーズクリーム ◆カリフラワーのサラダ | ◆牛丼 ◆だし巻き卵 ◆根菜サラダ |
| おやつ ノール・ミニサンド | おやつ もぐもぐあんぱん | おやつ 特選ほまれ | おやつ 黒棒 | おやつ 無限えび | おやつ バターサブレクッキー |

○アレルギーがある場合は遠慮なくお申し出下さい。○献立が変更となる場合があります。



♪節分レク♪

2/2(金)に「節分レク」を行いました。

赤鬼・青鬼が登場すると、皆さん新聞紙で作った豆を鬼に思いきり投げつけ鬼退治！！

大変、盛り上がりてみました。

豆を投げつけられた鬼は外へ逃げて行き・・・外の鬼に、本物の豆を投げつけ「鬼は外！！」

鬼も「痛い！痛い！」と降参していました。

鬼退治後は「恵方巻ゲーム」フェルトで作った海苔・ご飯・具を巻き巻きして恵方巻きを作るゲームに皆さん真剣！！1分で何本作れたでしょう♪♪ 色々な恵方巻が完成しました。

おやつは、豆の代わりに「甘納豆」歳の数だけはありませんでしたね・・・。

スタッフも一緒に楽しい時間を過ごさせて頂きました。



♪ワッフル作り♪

2月14日(水)は「バレンタインデー」

おやつに、スタッフが作成した「ワッフル」を

皆さんに召し上がって頂きました。

「柔らかいワッフルと生クリームが美味しかった」と喜んで頂きました。

来月の「ホワイトデー」もお楽しみに♪



♪ゲーム大会♪



2月22日(木)に「ゲーム大会」を行いました

ゲームは、カーリング！！

ルールは的目がけて、段ボールで作成した

コマを足で蹴るだけ！！

皆さん、力加減に悪戦苦闘されてみえましたが

何個かコマを蹴るうちにコツを掴んで上手に

的に蹴り入れてみえました。

上位3位までの方には景品が♪

参加された方、全員に参加賞が♪

皆さん楽しく参加されてみえました。



プレミアム小物についてのお知らせ

くす玉 150円



折り紙を折って組み合わせると「くす玉」の

出来上がり！ぜひ挑戦してみてくださいね♪

ご希望の方は、スタッフまでお声掛けください。



♪今月のプログラム♪



3月1日(金) ひな祭りレク

3月5日(火) ちらし寿司レク

3月12日(火) 山下先生の音楽療法

3月14日(水) ホワイトデー(おやつレク)

3月18日(月)～23日(土) 小物作り週間

3月20日(水) ビンゴ大会

3月25日(月)～30日(土) お花見ドライブ

3月27日(水) 尺八教室

☆行事予定は変更になる場合があります。よろしくお願ひします。



♪新入職員紹介♪

やま だ てつ や

山田 徹也

誕生日: 11月5日生まれ

血液型: O型

趣味: 映画鑑賞

休日の過ごし方: 買い物に行きます

皆さんの名前と顔を早く覚えて、楽しく過ごして頂けるよう頑張りますのでよろしくお願ひします♪

3月の献立カレンダー

| | | | | |
|--|------|--|------|--|
| | 3月1日 | | 3月2日 | |
| | 曜日 | | 曜日 | |
| | レク | | レク | |
| | 朝食 | | 朝食 | |
| | おやつ | | おやつ | |

| | | | | | | | | |
|------|-------------------------------------|---------|--|------------------------------|--|---|---------|----------|
| 3月4日 | 3月5日 | 3月6日 | 3月7日 | 3月8日 | 3月9日 | | | |
| 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | | | |
| レク | カラオケ | ボーリング | テーブル | わなげ | ゴルフ | | | |
| 朝食 | 春の彩りちらし寿司 野菜入りふんわりしんじょう 白桃プリン | ちらし寿司レク | 牛肉と茄子のオイスターソース炒め ハム入りマカロニサラダ さつま芋のそぼろ煮 | さばの味噌煮 厚焼き卵 おくらと長芋の和え物 | ハンバーグ(チーズソース) フライドポテト(カレー) 湯葉の胡麻和え | 鶏もも唐揚げ 小松菜と薄揚げの煮びたし わかめと玉ねぎのツナサラダ | | |
| | おやつ | | 海老サラダ | 黒糖ロールケーキ | 厚切りバウムクーヘン | スイスパウム | りんごカステラ | 塩ぼんず味おかき |

| | | | | | | | | |
|-------|---------------------------------|---|------------------------------|--|---------------------------------------|--|----------|--------|
| 3月11日 | 3月12日 | 3月13日 | 3月14日 | 3月15日 | 3月16日 | | | |
| 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | | | |
| レク | カラオケ | 音楽療法 | わなげ | お手玉 | ゴルフ | | | |
| 朝食 | ポークチャップ 豆腐ナゲット ほうれん草の胡麻和え | とろろうどん はんぺんの磯辺揚げ おくらとツナのサラダ ぶどうジュレ | 白身魚フライ 干豆腐と野菜の煮物 根菜サラダ | ホワイトデー 鶏のマーマレード煮 切干大根とベーコンのスープ煮 ブロッコリーの胡麻和え | 炙り豚丼 小松菜のガーリックソテー きゅうりとねぎの塩だれ和え | 赤魚の西京焼き 切り昆布と油揚げの煮物 ほうれん草のピーナツ和え | | |
| | おやつ | | 豆乳カステラ | おじゃこ揚げせん | あんバターまん | お楽しみ | 抹茶ロールケーキ | 抹茶かすてら |

| | | | | | | | | |
|-------|-------------------------------|---|--|---|---|---|----------------|-----------|
| 3月18日 | 3月19日 | 3月20日 | 3月21日 | 3月22日 | 3月23日 | | | |
| 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | | | |
| レク | 小物作り | 小物作り | ピンゴ大会 | 小物作り・ゲーム | 小物作り・カラオケ | | | |
| 朝食 | 三色丼 豆乳がんもの含め煮 めかぶの三杯酢和え | 鶏つくねと大根の煮物 青菜とピーマンのカラフル炒め ブロッコリーのおかかマヨサラダ | 春分の日 ふきご飯 ほっけの塩焼き 豆腐の磯辺あんかけ 菜の花の錦糸和え | メンチカツ はんぺんとほうれん草の卵とじ ピーマンとじゃこのたくた | ご当地グルメ 山口県 瓦そば風茶そば けんちょう 柚子ゼリー | にしんの蒲焼き カリフラワーの豆乳クリーム和え きゅうりとねぎの塩だれ和え | | |
| | おやつ | | 紫いもブッセ | ふんわりロールケーキ | ソフトせん(コーンポタージュ) | 柚実香 | ピックバック(あおき醤油味) | 紅しょうがスナック |

| | | | | | | | | |
|-------|--|-------------------------|---------------------------------|---|---------------------------------------|----------------------|------|------------|
| 3月25日 | 3月26日 | 3月27日 | 3月28日 | 3月29日 | 3月30日 | | | |
| 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | 曜日 | | | |
| レク | お花見レク・カラオケ | お花見レク・書道 | 尺八教室 | お花見レク・ゲーム | お花見レク・カラオケ | | | |
| 朝食 | チーズ入りチキンカツ マカロニのトマトソース炒め チーズと黒胡椒のキャベツサラダ | さばの塩焼き 若竹煮 オクラとろろ | 鶏の西京焼き さつま揚げの煮物 スパゲティーサラダ | 醤油ラーメン さつま芋の甘煮 人参とピーマンの胡麻和え 杏仁豆腐 | 白身魚のピカタ マカロニのチーズクリーム カリフラワーのサラダ | 牛丼 だし巻き卵 根菜サラダ | | |
| | おやつ | | ノアールミニサンド | もぐもぐあんぱん | 特選ほまれ | ふる里(黒棒) | 無限えび | バターサブレクッキー |

●春の彩りちらし寿司
●野菜入り
●ふんわりしんじょう
●白桃プリン

春の花が咲く頃なので、お花見の季節と合わせて、春の彩りを盛り、無病息災を願います。お花見に相応しい、色とりどりの食材が揃ったちらし寿司をご用意いたしました。

3/14 ホワイトデー

●鶏のマーマレード煮
●切干大根とベーコンのスープ煮
●ブロッコリーの胡麻和え

3/20 春分の日

●ふきご飯
●ほっけの塩焼き
●味噌汁(お好みで)「付け合わせ」
●豆腐の磯辺あんかけ
●菜の花の錦糸和え

春分の日には、昼と夜の長さが均等に等しくなります。この日を境に白昼時間が増え、人と共に元気に過ごせるように、お花見が盛んな季節を迎えます。

ご当地グルメ (山口県)

●瓦そば風茶そば
●けんちょう
●山口黒豆輪子ゼリー

「瓦そば」は山口県のご当地グルメです。春の訪れに合わせて、また年明けに縁起をよきとする、ゆきやうり、お花見の季節に相応しい「輪子ゼリー」をご用意いたしました。

送迎時の手指消毒、到着時や食事・おやつ前の手洗いや消毒、換気、マスク着用の声掛けなど安心してご利用いただけるよう職員一同対応させていただきます。いつもご協力ありがとうございます。引き続きよろしくお願い申し上げます。