



♪ひな祭り会♪



3月1日(金)に「ひな祭り会」を行いました。まずは、お雛様のあてゲーム♪
職員が紙コップで作成したお雛様を的にし、皆さん狙いを定めて”バーン”と打って倒していました。
お雛様には、少し気の毒・・・でしたが・・・とても盛り上がって見えました。
おやつには職員手作りの可愛い和菓子「桜餅」と「甘酒」を召し上がって頂きました。
「美味しい♪」「おかわり欲しい」「春だね」と大変喜んで見えました。
甘酒も好評で「久しぶりに飲んだ」とお話してみえました。
とても楽しいひな祭り会になりました。



♪チョコレートフォンデュ♪

3月14日(木)はホワイトデー！！ということでおやつに「チョコレートフォンデュ」を行いました。
チョコレートフォンデュのタワーから滝のように流れる茶色の液体に皆さん興味津々♪
「これ何??」との声に職員が「チョコレートですよ♪」と答えると「えー！！チョコレート??」
「こんなの初めて」と興奮してみえました。
バナナ・マシュマロ・ドーナツ・ポテトチップス お好きな具材にチョコレートをしっかりつけて召し上がって頂きました。
「美味しい!!!」と大変好評で、ほとんどの方がおかわり♪
皆さんお腹いっぱい召し上がられ楽しまれて見えました。



プレミアム小物についてのお知らせ

プレミアム小物は準備中ですので
もうしばらくお待ちください。
何を作るかお楽しみに♪♪



♪ビンゴ大会♪

3月20日(水)に「ビンゴ大会♪」を行いました。
皆さんビンゴカードの数字と睨めっこ。
数字が発表されるたび「外れたー」と
残念そうにされる方や「リーチ!」「ビンゴ!」と
喜ばれる方など♪盛り上がりました。
最後には全員景品をゲット出来て一安心♪
楽しい時間になりました。



♪今月のプログラム♪

- 4月5日(金) 春のお茶会レク
- 4月8日(月) 山下先生の音楽療法
- 4月9日(火) サンドウィッチレク
- 4月17日(水) 書道教室
- 4月18日(木) 春の生け花レク
- 4月24日(水) 尺八教室



☆行事予定は変更になる場合があります。よろしくお祈りします。

ししん... 4月の献立カレンダー ...ふふふ

	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日	4月6日
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
レク	お花見・カラオケ	お花見・カラオケ	お花見・カラオケ	frisbee	お茶会・ゲーム	釣り
昼食	おついたち	たまごそば	カレーの煮付け	清明	ハヤシライス	鶏ももの唐揚げ
	赤飯	やわらか鶏肉の天ぷら	豆乳がんもの含め煮	桜香る豆ごはん	一口コロッケ(チーズ)	卵の花
	牛肉と焼き豆腐のすき煮	みかんなます	きゅうりの胡麻和え	赤魚のよもぎ味噌かけ	コーン入りコールスローサラダ	わかめと玉ねぎのツナサラダ
	厚焼き卵	ぶどうジュレ		ふきの白和え	ロゼワイン風ジュレ	
小松菜のわさび和え			桜ようかん			
おやつ	ピーチサンド	麩菓子	京千枚	宇治金時	ようかんロール	黒糖まんじゅう
	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日	4月13日
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
レク	お手玉	サンドウィッチレク・ゲーム	テーブル	ボーリング	frisbee	わなげ
昼食	醤油ラーメン	いわしのつみれ汁	一口とんかつ	ピビンバ	さばのみぞれ煮	タラの野菜あんかけ
	しゅうまい	炒り豆腐	レバーの生姜煮	さつま揚げの煮物	豆腐けんちん煮	小松菜と薄揚げの煮びたし
	きゅうりとねぎの塩だれ和え	おくらと長芋の和え物	おからとツナのサラダ	キャベツとコーンのお浸し	きゅうりとわかめの酢の物	チーズ入り磯辺かまぼこ
	ラムネジュレ	青しそきゅうり漬				
おやつ	クリームコロン	お楽しみ	チョコブッセ	珈琲タイムミニ	松露	ポテトフライ(フライドチキン味)
	4月15日	4月16日	4月17日	4月18日	4月19日	4月20日
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
レク	小物作り	小物作り	小物作り・カラオケ	小物作り・ゲーム	小物作り・カラオケ	小物作り・カラオケ
昼食	にしの生姜煮	かに飯	トマトとチキンのキーマカレー	白身魚のピカタ	穀雨	わかめうどん
	茄子の吉野煮	さばの塩焼き	豆腐ナゲット	チャブチェ	牛肉とアスパラの炒め物	やわらか鶏肉の天ぷら
	湯葉の胡麻和え	からし菜ときらげの田舎風	キャベツのマリネ	ブロッコリーの胡麻和え	マッシュポテト	レンコンの梅おかかマヨサラダ
		山芋とろろ(だし入り)	りんごジュレ		3色豆のツナマヨサラダ	
おやつ	豆乳カステラ	メロンパン	紫いもブッセ	バウムクーヘン(紅茶)	ふんわりロールケーキ	無限えび
	4月22日	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月27日
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
レク	わなげ	尺八教室	テーブル	ゴルフ	釣り	frisbee
昼食	鶏の西京焼き	ご当地グルメ 和歌山県	デミグラスソースハンバーグ	いわしの生姜煮	海老入りかき揚げ丼	チキンステーキ
	人参とわかめの土佐煮	釜揚げしらす丼	マカロニのチーズクリーム	だし巻き卵	彩り卵とじ	卵の花
	オクラとろろ	高野の炊き合わせ	切干大根のハニーピクルス(カレー風味)	きゅうりの胡麻和え	わかめと玉ねぎのツナサラダ	カリフラワーのマリネ
		紀州南高梅ジュレ				
おやつ	桜あられ	塩バター餅	きなこ饅頭	特選ほまれ	リトルクッキー	もぐもぐりんごあんパイ

	4月29日	4月30日
曜日	月曜日	火曜日
レク	釣り	ボーリング

昼食	昭和の日	チーズ入りチキンカツ
	ナポリタン	青菜と海老の炒め物
	一口メンチカツボール	ひじきのサラダ
	コーン入りコールスローサラダ	
おやつ	おかしなバナナ	ミニドーナツ



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たします。

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。

春の茶会



3月27日(水)のおやつ時に、桜もちをご用意して「春の茶会」を行いました。抹茶はご自分の分をたてていただいています。お部屋の中には枝垂桜もご用意し、春の風景を演出しました。



桜もち
おいしー!

わぁ! 枝垂桜
きれい!! 本物

桜の壁画作り

3月の壁画は開花が待ち遠しい桜をテーマにして作成しています。青空を背景にするため、青いお花紙を皆さんと手分けして沢山丸めました。台紙への貼り付けも手分けして行っています。下旬から作り始めていますが、桜の開花に間に合うように頑張っています。



チューリップの水やり

昨年の秋に皆様と一緒に植えたチューリップが、もう少しで開花しそうです。「何色の花が咲くかな?」とおしゃべりしながら水やりを楽しんでいます。同じ花壇にはイチゴも植えてあり、イチゴ狩りができるのも楽しみにされています。



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、テイルームは常時、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。

4月の行事案内(* `▽` *)
○初旬にお花見へ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。

令和6年 4月

おしながき

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4 季節献立*	5	6
健康な日々を願いを込めて 『おつたち』 ◆赤飯(北海道産小豆) ◆牛肉と焼き豆腐のすき煮 ◆厚焼き卵 ◆小松菜のわさび和え	◆たまごそば(温) ◆やわらか鶏肉の天ぷら ◆みかんなます ◆ぶどうジュレ	◆カレーの煮付け ◆豆乳がんもの含め煮 ◆きゅうりの胡麻和え	『清明』 ◆桜香る豆ごぼん ◆赤魚のよもぎ味噌がけ ◆ふきの白和え ◆桜ようかん	◆ハヤシライス ◆一ロコロッケ(チーズ) ◆コーン入り コールスローサラダ ◆ロゼワイン風ジュレ	◆鶏ももの唐揚げ ◆卵の花 ◆わかめと玉ねぎの ツナサラダ
おやつ ビーチサンド	おやつ 下町蕎麦子	おやつ 京千枚 おかし	おやつ 宇治金時	おやつ 羊かんロール	おやつ 黒糖まんじゅう
8	9	10	11	12	13
◆醤油ラーメン(野菜・豚肉) ◆しゅうまい ◆きゅうりとねぎの 塩だれ和え ◆ラムネジュレ	◆いわしのつみれ汁 ◆炒り豆腐 ◆あくらと長芋の和え物	◆一ロとんかつ ◆レバーの生姜煮 ◆おからとツナのサラダ	◆ピビンバ ◆さつま揚げの煮物 ◆きゅうりとコーンのお 浸し	◆さばのみぞれ煮 ◆豆腐けんちん煮 ◆きゅうりとわかめの 酢の物	◆タラの野菜あんか け ◆小松菜と薄揚げの 煮びたし ◆チーズ入磯辺かまぼこ
おやつ クリームコロン	おやつ おやつ パイキング	おやつ チョコブッセ	おやつ パナラサンド コーヒークラステラ	おやつ 松露	おやつ ポテトフライ
15	16	17	18	19 季節献立*	20
◆にしんの生姜煮 ◆茄子の吉野煮 ◆湯葉の胡麻和え	◆かに飯 ◆さばの塩焼き ◆からし菜ときくらげの 田舎風 ◆山芋とろう	◆トマトとチキンの キーマカレー ◆豆腐ナゲット ◆キャベツのマリネ ◆りんごジュレ	◆白身魚のピカタ ◆チャプチェ ◆ブロッコリーの胡麻和え	『穀雨』 ◆牛肉とアスパラの炒め物 ◆マッシュポテト ◆3色豆のツナマヨサラダ	◆わかめうどん ◆やわらか鶏肉の天ぷら ◆レンコンの梅おほか マヨサラダ
おやつ 豆乳カステラ	おやつ メロンパン	おやつ 紫芋ブッセ	おやつ パウムクーヘン	おやつ ロールケーキ	おやつ 無限えび
22	23	24	25	26	27
◆鶏の西京焼き ◆人参とわかめの土佐煮 ◆オクラとろう	『ご当地グルメ』 ～和歌山県～ ◆釜揚げしらす丼 ◆高野の炊き合わせ ◆紀州南高梅ジュレ	◆デミグラスソース ハンバーグ ◆マカロニのチーズクリーム ◆切干大根のハニーピクルス	◆いわしの生姜煮 ◆だし巻き卵 ◆きゅうりの胡麻和え	◆海老入りかき揚げ丼 ◆彩り卵とじ ◆わかめと玉ねぎの ツナサラダ	◆チキンステーキ ◆卵の花 ◆カリフラワーのマリネ
おやつ 桜あられ	おやつ 塩バター餅	おやつ きな粉饅頭	おやつ 特選ほまれ	おやつ リトルクッキー	おやつ りんごあんパイ
29	30	『ご当地グルメ・和歌山県』		▼下記のQRコードより 養生会のホームページもご参照 下さい。口	
『昭和の日』 ◆ナポリタン ◆一ロメンチカツボール ◆コーン入りのコールスローサラダ	◆チーズ入りチキンカツ ◆青菜と海老の炒め物 ◆ひじきのサラダ	旬のしらすをたっぷりを使用した 「釜揚げしらす丼」。 副菜は和歌山県にちなんで「高野 の炊き合わせ」、梅の風味が上品 な「紀州南高梅ジュレ」を合わせ ました。			
おやつ おかしなバナナ	おやつ ミニドーナツ				

○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。