



♪クリスマス会♪



12月20日(金)にデイサービスの「クリスマス会」を開催しました。
 クリスマスの音楽が流れる中「メリークリスマス！！」の掛け声とともにビンゴ大会！！が始まりました。
 数字が出るたびに「あった～～」「リーチ～～」「ビンゴ！！」など皆さんのお元気な声が聞こえてきます。
 そして皆さんにはお楽しみのプレゼントが♪
 プレゼントを手に皆さんとても良い笑顔でした。
 おやつには職員手作りの「オムレット」を召し上がって頂きました。
 「美味しい♪」と大好評でした。とても楽しいクリスマス会になりました。



♪忘年会♪



12月24日(火)にデイサービスの「忘年会」を開催しました。
 忘年会では今年1年の皆さんの写真をスライドショーにて鑑賞して頂きました。
 お出かけ、運動会、おやつレク、お祭りなど・・・「あっ！あれ私だ！！」「ここ行ったねー。楽しかったねー。」と
 沢山の思い出の写真を見て楽しんで頂きました。
 そして、おやつは「お菓子バイキング」です♪皆さん喜んでお菓子を沢山召し上がって見えました。



プレミアム小物についてのお知らせ

今回のプレミアム小物は「亀の縁起物」のストラップです。
 5円玉にキラキラ光る、ひもを巻いて作ります♪
 簡単に完成しますので、ぜひ挑戦してみてくださいね。

亀の縁起物 ストラップ 100円



♪ゆず風呂♪



12月21日(土)は冬至ですね♪
 冬至と言えば、かぼちゃ・ゆず！！
 デイサービスでは、毎年恒例の「ゆず湯」で
 皆さんに心も体も、ぽかぽかに温まって頂き
 「気持ちがいい」「いい香り」と好評でした。
 皆様が、お元気に楽しくデイサービスで
 過ごせますように♪



♪今月のプログラム♪

- 1月7日(火) お正月レク
- 1月8日(水) 山下先生の音楽療法
- 1月16日(木) 初釜
- 1月20日(月) 冬の生け花レク
- 1月21日(火)～1月31日(金) 初詣ドライブ 岩船神社
- 1月22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。



1月の献立カレンダー



新年あけましておめでとうございます。

本年もよろしくお願ひいたします。



						1月4日						
						曜日	土曜日					
						レク	カラオケ					
						昼食	豚肉の生姜焼き 切り昆布と油揚げの煮物 カリフラワーのマリネ					
							おやつ	ふんわりロールケーキ				
							1月10日	1月11日				
曜日	1月6日	1月7日	1月8日	1月9日	1月10日	1月11日						
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日						
レク	ボーリング	お正月レク	音楽療法	お手玉	frisbee	わなげ						
昼食	メンチカツ カリフラワーとブロッコリーの洋風蒸し スパゲティーサラダ	人日の節句 七日粥/しば漬け 鮭の塩焼き 人参とわかめの土佐煮 小松菜のわさび和え	ソース焼きそば しゅうまい ひじきのサラダ	白身魚のケチャップ煮 レバーの生姜煮 かにかまと玉ねぎのサラダ	鶏ももの唐揚げ 人参しりしり レンコンの梅おかつマヨサラダ	三色丼 白菜のうま煮 水ようかん						
	おやつ	特選ほまれ	お楽しみ♪	ミニようかんロール	珈琲タイムミニ	塩ぼんずおかき	蕪菓子					
							1月13日	1月14日	1月15日	1月16日	1月17日	1月18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	小物作り・お茶会	小物作り	小物作り						
昼食	成人の日 わかめそば 豆乳がんもの含め煮 ごぼうサラダ	コロッケ 切り干し大根の煮物 豆とコーンのオーロラソース和え	小正月 小豆粥/豚肉の柚子みぞれ煮 さつま芋の甘煮 ほうれん草の胡麻和え 青しそきゅうり漬け/やわらかくず餅	いわしの生姜煮 からし菜ときくらげの田舎風 スパゲティーサラダ	ルーロー飯 厚揚げとピーマンの味噌炒め キャベツとツナのレモン酢和え	白身魚の揚げ煮 チャブチェ ほうれん草のナムル						
	おやつ	チョコッッセ	生ハツ橋(抹茶)	しみチョコ	お楽しみ♪	ピーチサンド	ロアンヌ					
							1月20日	1月21日	1月22日	1月23日	1月24日	1月25日
	曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日					
レク	生け花レク	初詣ドライブ	テーブル	初詣ドライブ	釣り	初詣ドライブ						
昼食	大寒 ぶりの甘酢あんかけ 白菜のうま煮 甘酒プリン	にしんの柚子すだちおろし煮 豆乳がんもの含め煮 カリフラワーと小松菜のお浸し	豚丼 豆の煮物 ハム入りマカロニサラダ	チーズ入りチキンカツ テンゲン菜と椎茸の炒め煮 粒マスタード入りポテトサラダ	肉団子と白菜のクリーム煮 とうもろこしと豆のチリソース煮 カリフラワーのマリネ	赤魚の煮付け 豆腐けんちん煮 キャベツとソーセージのフレンチサラダ						
	おやつ	スイスパウム	リトルクッキー	もぐもぐりんごあんパイ	柚実香	ふわっと(枝豆味)	六方焼					
							1月27日	1月28日	1月29日	1月30日	1月31日	
	曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日						
レク	初詣ドライブ	ボール	初詣ドライブ・尺八教室	frisbee	初詣ドライブ							
昼食	ご当地グルメ 三重県 ひつまぶし はんぺんとほうれん草の卵とじ はくさいの浅漬	たまごそば からし菜ときくらげの田舎風 ゆずもずく 白桃ジュレ	白身魚フライ マカロニのチーズクリーム キャベツとコーンのお浸し	トマトとチキンのキーマカレー ほうれん草と玉ねぎのソテー 根菜サラダ ラムネジュレ	にしんの生姜煮 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	海老サラダ	きなこ饅頭	クックダッセチョコレート	宇治金時	チョコまん						



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いております。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ひいたします。

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。

クリスマス会

24日のクリスマスイブにクリスマス会を開催しました。皆さんでクリスマスソングを歌った後は、輪投げ大会で盛り上がりました。おやつにはミニケーキをご用意。「可愛い!」と好評でした。ささやかですが、クリスマスプレゼントをお持ち帰りいただきました。



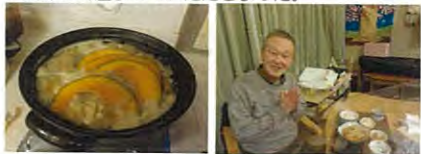
12月の壁画作り

来年の干支の蛇を題材に皆さんと一緒に作成しています。白い紙で輪飾りを作り、体の部分としました。背景は千代紙を貼っています。白蛇のご利益があるといいですね。



鍋の日第二弾

12月はかぼちゃを沢山使った「ほうとう風なべ」で美味しく温まっていただきました。



フラワーアレンジメント

お花屋さんにクリスマスの雰囲気合うお花を用意してもらいました。男性も楽しく花を活けています。



感染症予防に
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。

1月の行事案内(*^▽^*)
○新年会や初詣、12月に引き続き「鍋の日」を予定しています。
◆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
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <h3 style="color: red; font-size: 1.5em;">謹賀新年</h3> <p>～令和7年も良い年になりますように～</p> </div> <div style="width: 45%; background-color: #FFFF00; padding: 5px;"> <p>『ご当地グルメ・三重県』</p> <p>「伊勢神宮に初詣」をコンセプトに、縁起の良い食材「うなぎ」を使った【ひつまぶし】をご用意いたしました。一年の始まりにふさわしい豪華なご当地グルメです。うなぎの旨みたっぷりのたれと、香り高いお茶漬けの出汁が絶品の【ひつまぶし】をぜひご賞味ください。</p> </div> </div>		4			
6	7 季節献立*	8	9	10	11
◆メンチカツ ◆カリフラワーとブロッコリーの洋風蒸し ◆スパゲティサラダ	『人日の節句』 ◆七日粥 ◆鮭の塩焼き ◆人参とわかめの土佐煮 ◆小松菜のわさび和え	◆ソース焼きそば ◆しゅうまい ◆ひじきのサラダ	◆白身魚のケチャップ煮 ◆レバーの生姜煮 ◆かにかまと玉ねぎのサラダ	◆鶏ももの唐揚げ ◆人参しりしり ◆レンコンの梅おかつマヨサラダ	◆三色丼 ◆白菜のうま煮 ◆水ようかん
おやつ 特選ほまれ	おやつ おしるこ	おやつ 羊かんロール	おやつ コーヒーカステラ	おやつ 塩ボン酢味おがき	おやつ 黒糖麩菓子
13 季節献立*	14	15 季節献立*	16	17 季節献立*	18
『成人の日』 ◆わかめそば ◆豆乳がんもの含め煮 ◆ごぼうサラダ	◆コロッケ ◆切り干し大根の煮物 ◆豆とコーンのオーロラソース和え	『小正月』 ◆小豆粥 ◆豚肉の柚子みぞれ煮 ◆ほうれん草の胡麻和え ◆やわらかず餅	◆いわしの生姜煮 ◆からし菜ときくらげの田舎風 ◆スパゲティサラダ	『食事レクリエーション』 『お鍋の日』	◆白身魚の揚げ煮 ◆チャブチェ ◆ほうれん草のナムル
おやつ チョコフッセ	おやつ 生八つ橋	おやつ チョココーンスナック	おやつ お楽しみ	おやつ ピーチサンド	おやつ 和やかロザンヌ
20 季節献立*	21	22	23	24	25
『大寒』 ◆ぶりの甘酢あんかけ ◆白菜のうま煮 ◆甘酒プリン	◆にしんの柚子すだちおろし煮 ◆豆乳がんもの含め煮 ◆カリフラワーと小松菜のおひたし	◆豚丼 ◆豆の煮もの ◆ハム入りマカロニサラダ	◆チーズ入りチキンカツ ◆チンゲン菜と椎茸の炒め煮 ◆粒マスタード入りポテトサラダ	◆肉団子と白菜のクリーム煮 ◆とうもろこしと豆のチリソース煮 ◆カリフラワーのマリネ	◆赤魚の煮付け ◆豆腐けんちん煮 ◆キャベツとソーセージのフレンチサラダ
おやつ スイスバウム	おやつ リトルクッキー	おやつ りんごあんパイ	おやつ 柚実香	おやつ 枝豆味スナック	おやつ 六方焼
27 『ご当地グルメ』 ～三重県～ ◆ひつまぶし ◆はんぺんと法蓮草の弱とし ◆はくさいの浅漬け	28 ◆たまごそば ◆からし菜ときくらげの田舎風 ◆ゆずもずく	29 ◆白身魚フライ ◆マカロニのチーズクリーム ◆キャベツとコーンのお浸し	30 ◆トマトとチキンのキーマカレー ◆ほうれん草と玉ねぎのソテー ◆根菜サラダ	31 ◆にしんの生姜煮 ◆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 海老サラダ	おやつ きな粉饅頭	おやつ ラングドジャ	おやつ 宇治金時	おやつ チョコまん	

○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。