



♪ホワイトデーレク♪

3月14日(金)に「ホワイトデーレク」を行いました。ホワイトデーはバレンタインデーにチョコレートを貰った男性がお返しをする日ですが・・・その辺は気にせず・・・デイサービスから皆様に日頃の感謝の気持ちを込めてチョコレートフォンデュをしました。職員が準備をしているとフロアーは甘くて幸せな香りいっぱい・・・バウムクーヘン・マシュマロ・シュークリーム・バナナ・ポテトチップスなどからお好きな物を選んで頂くバイキングでした。皆さんお好きな食材にたっぷりチョコレートを付け「甘くて美味しい!」「ポテトチップスもいいね」と喜んで召し上がって見えました。



♪ビンゴ大会♪



3月21日(金)はビンゴ大会でした。まず皆さんに数字が書いてあるカードを持って頂き。ワクワク・・・ドキドキ・・・いよいよビンゴ大会の始まりです。数字が発表されるたびに「あった!!」「ない!!」「リーチ!!」など皆さんのお元気な声が聞こえます。「ビンゴー!!」「私もビンゴ!!」と皆さん無事ビンゴとなりプレゼントをゲットしました。そしてその後、もう一つのお楽しみ♪職員とのじゃんけん大会です♪「勝った～♪」「負けた～」と、またまたプレゼントをゲット。お土産いっぱいニコニコの皆さんでした。



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



♪ひな祭り会♪



3月3日(月)に「ひな祭り会」を行いました。職員が考えた手作りのひな祭りゲームは紙コップで作成した、おひな様をお内裏様お雛様と順番に並べていくゲームです。「あれ?」「焦る～」「頑張れ～」と皆さん大変盛り上がりました。

そして、おやつは、こちらも職員手作りの菱餅に見立てた三色のヨーグルトムースです。「可愛い」「甘くて美味しい」と皆さんに喜んで頂き楽しい、ひな祭りになりました。



♪今月のプログラム♪

- 4月8日(火) 春のお茶会
- 4月10日(木) 山下先生の音楽療法
- 4月18日(金) いちごのおやつレク
- 4月23日(水) 尺八教室
- 4月24日(木) 春の生け花レク



☆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。



4月の献立カレンダー



	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日	
	曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	レク	frisbee	テーブル	お手玉	釣り	ボーリング
	昼食	おついたち	牛丼	鶏肉のすき焼き風	清明	生姜香るタラの竜田揚げ
		赤飯	ビーフン	さつま芋のレモン煮	桜香る豆ごはん	豆の煮物
カレイの中華あんかけ		豆とコーンのオーロラソース和え	菜の花のお浸し	赤魚のよもぎ味噌かけ	きゅうりとねぎの塩だれ和え	
セロリと人参のごまさんびら				ふきの白和え		
小松菜のわさび和え			桜ようかん			
おやつ	おかしなバナナ	海老サラダ	黒豆きな粉のソフトサンド	えんどう豆煎餅	あんバターまん	
4月7日	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日	
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
レク	ゴルフ	お茶会&ゲーム	ボール	音楽療法	お手玉	カラオケ
昼食	赤魚の煮付け	一口とんかつ	タラの煮物	海老カツ	ルーロー飯	さばの味噌煮
	切り昆布と油揚げの煮物	マカロニのチーズクリーム	茄子の吉野煮	青菜とピーマンのカラフル炒め	豆腐けんちん煮	レバーの生姜煮
	人参と蒸し鶏の和え物	ブロッコリーの胡麻和え	みかんなます	切干大根のハニーピクルス	キャベツとソーセージのフレンチサラダ	わかめと玉ねぎのツナサラダ
おやつ	宇治抹茶るるけーき	お楽しみ	マドレーヌ(プレーン&チョコチップ)	厚切りバウムクーヘン	ハッ橋	紫いもブッセ
4月14日	4月15日	4月16日	4月17日	4月18日	4月19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・ゲーム	小物作り・カラオケ	小物作り・カラオケ
昼食	醤油ラーメン	白身魚フライ	ご当地グルメ 大阪府	トマトとチキンのキーマカレー	いわしの生姜煮	タンドリーチキン
	厚揚げとピーマンの味噌炒め	人参とわかめの土佐煮	お好み焼き	カリフラワーとブロッコリーの洋風蒸し	小松菜と薄揚げの煮びたし	さつま芋のそぼろ煮
	ひじきのサラダ	カリフラワーと小松菜のお浸し	とり天	チーズと黒胡椒のキャベツサラダ	もやしの酢の物	きゅうりと中華くらの和え物
	りんごジュレ		しろ菜とちくわの煮浸し	ラムネジュレ		
		みつくずじゅーすプリン				
おやつ	黒糖るるけーき	宇治抹茶ドーナツ棒	ノンフライチップス	黒糖鈴カステラ	お楽しみ♪	きなこ饅頭
4月21日	4月22日	4月23日	4月24日	4月25日	4月26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	カラオケ	尺八教室	生け花レク	ボール	ゴルフ
昼食	三色丼	いわしの梅煮	ホイコーロ	白身魚のピカタ	たまごそば	鶏ももの唐揚げ
	ナゲット	小松菜と薄揚げの煮びたし	しゅうまい	豆腐けんちん煮	キャベツと薄揚げの煮びたし	白菜の春雨の煮物
	3色豆のツナマヨサラダ	ごぼうサラダ	もやしの酢の物	小松菜のわさび和え	おくらと長芋の和え物	わかめと玉ねぎのツナサラダ
					杏仁豆腐	
おやつ	ハッ橋	黒棒	信州りんごカステラ	海老ぼんセン	元気くまさんど	柚実香
4月28日	4月29日	4月30日				
曜日	月曜日	火曜日	水曜日			
レク	釣り	カラオケ	カラオケ			
昼食	ふきご飯	昭和の日	ソース焼きそば			
	銀ひらすの酒粕焼き	ちらし寿司	カリフラワーとブロッコリーの洋風蒸し			
	きんぴらごぼう	豆乳がんもの含め煮	ひじきのサラダ			
	刻み大根の梅肉和え	ほうれんそうのピーナッツ和え				
おやつ	豆乳カステラ	パリッツェル	紅しょうがスナック			



★新型コロナウイルス感染症の5類移行に伴い、テーブルに設置させて頂いていたパーテーションを4月1日(火)より撤去させて頂く事になりました。マスクにつきましては、感染対策のため引き続き着用をよろしくお願ひします。併せて、うがい・手洗いの励行もよろしくお願ひします。

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。

一足早く桜見物

敷地内にある早咲きの桜が満開となり、天気良く暖かい日に散歩を兼ねて見物に行きました。皆さん、きれいに咲いた桜を観て春の訪れを実感されている様子でした。



チューリップの水やり

冬に植えたチューリップが大きくなってきました。皆さん、水をやりながら「早く咲かないかな」、「どんな色の花が咲くのかな」と、楽しみにされている様子です。



3月のおやつ作り

3月3日は団子と甘酒で雛祭り会をしました。団子は皆さんと一緒に作りました。見た目もきれいにでき、良い雛祭り会となりました。



壁画づくり

3月はチューリップの壁画を作りました。お好きな色の折紙で花を作り、貼って頂いています。色とりどりの壁画ができました。



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(*´▽`*)
 ○近隣の公園へ散策に出掛ける予定です。また、暖かくなってきましたので、野外の散策も行っていきます。
◆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。

令和7年 4月

おしなぐさ

月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4 季節献立*	5
	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) ◆カレーの中華あんかけ ◆セロリと人参のごまきんぴら ◆小松菜のわさび和え	◆牛丼 ◆ビーフン ◆豆とコーンのオーロラソース和え	◆鶏肉のすき焼き風 ◆さつま芋のレモン煮 ◆菜の花のお浸し	『清明』 ◆桜香る豆ごはん ◆赤魚のよもぎ味噌がけ ◆ふきの白和え ◆桜羊かん	◆生姜香るタラの電田揚げ ◆豆の煮物 ◆きゅうりとネギの塩だれ和え
	おやつ おかしなバナナ	おやつ えびあられ	おやつ 黒豆きな粉のソフトサンド	おやつ えんどう豆煎餅	おやつ あんバターまん
7 季節献立*	8	9	10	11	12
◆赤魚の煮付け ◆切り昆布と油揚げの煮物 ◆人参と蒸し鶏の和え物	◆一口とんかつ ◆マカロニのチーズクリーム ◆ブロッコリーの胡麻和え	◆タラの煮物 ◆茄子の吉野煮 ◆みかんなます	◆海老カツ ◆青菜とピーマンのカラフル炒め ◆切干大根のハニークルース	◆ルーロー飯 ◆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	◆さばの味噌煮 ◆レバーの生姜煮 ◆わかめと玉ねぎのツナサラダ
おやつ 宇治抹茶ロールケーキ	おやつ ソフトせんべい	おやつ マドレーヌ	おやつ 厚切りバウムクーヘン	おやつ 八つ橋	おやつ 紫芋ブッセ
14	15	16	17	18	19
◆醤油ラーメン(野菜・豚肉) ◆厚揚げとピーマンの味噌炒め ◆ひじきのサラダ ◆りんごジュレ	◆白身魚フライ ◆人参とわかめの土佐煮 ◆カリフラワーと小松菜のお浸し	『ご当地グルメ』 ~大阪府~ ◆お好み焼 ◆とり天 ◆しる菜とちくわの煮浸し ◆みっくすじゅーずプリン	◆トマトとチキンのキーマカレー ◆カリフラワーとブロッコリーの洋風蒸し ◆チーズと黒胡麻のキャベツサラダ ◆ラムネジュレ	◆いわしの生姜煮 ◆小松菜と薄揚げの煮びたし ◆ちやしの酢の物	◆タンドリーチキン ◆さつま芋のそぼろ煮 ◆きゅうりと中華くらげの和え物
おやつ 黒糖ロールケーキ	おやつ 宇治抹茶ドーナツ様	おやつ ポテトチップス	おやつ 鈴焼黒糖カステラ	おやつ お楽しみに!	おやつ きな粉饅頭
21	22	23	24	25	26
◆三色丼 ◆ナゲット ◆3色豆のツナマヨサラダ	◆いわしの梅煮 ◆小松菜と薄揚げの煮びたし ◆ごぼうサラダ	◆ホイコーロー ◆しゅうまい ◆ちやしの酢の物	◆白身魚のピカタ ◆温野菜ソース ◆豆腐けんちん煮 ◆小松菜のわさび和え	◆たまごそば ◆キャベツと薄揚げの煮びたし ◆おくらと長芋の和え物 ◆杏仁豆腐	◆鶏ももの唐揚げ ◆白菜と春雨の煮物 ◆わかめと玉ねぎのツナサラダ
おやつ 八つ橋	おやつ 黒棒	おやつ りんごカステラ	おやつ 海老ボンゼン	おやつ クリームサンドせんべい	おやつ 柚実香
28	29 季節献立*	30	『ご当地グルメ・大阪府』		
◆ふきご飯 ◆銀ひらすの酒粕焼き ◆きんぴらごぼう ◆刻み大根の梅肉和え	『昭和の日』 ◆ちらし寿司 ◆豆乳がんものなめ煮 ◆ほうれん草のピーナツ和え	◆ソース焼きそば ◆カリフラワーとブロッコリーの洋風蒸し ◆ひじきのサラダ	今月は【大阪・関西万博】に因み、大阪のご当地グルメをご用意いたしました。たっぷりのキャベツ、豚肉が入ったソース味のお好み焼きは大阪人のソルフードです。なにわの伝統野菜しる菜を使った煮浸しや濃厚な甘さのみっくすじゅーずプリンも一緒にお楽しみ下さい。		
おやつ 豆乳カステラ	おやつ チョコプレッツェル	おやつ 紅しょうがスタック			

○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。