デイサービスセンターあさひが丘だより 2月

♪新年会♪

1月13日(火)はデイサービスの新年会を開催しました。まずは皆さんでラジオ体操です。
代表の職員が皆様に挨拶をし、その後は毎年恒例、「獅子舞」の登場です。
今年は、初心者マークを付けた新米の獅子舞も皆さんの元へ行き頭をパクリと・・・。
はい！ポーズ！！しっかり写真も撮りました！！その後は、職員手作りの「紅白だるま」を使い
だるま送りや輪投げで盛り上がりました。そして、その後のおやつは職員手作りの「おしるこ」を召し上がって
頂きました。「あまーい」「おしるこなんて久しぶり」など喜んでいただきました。
新年のプレゼントに「干支タオル」をお持ち帰りいただきました。

♪生け花レク♪

1月19日(月)に毎回好評の「生け花レク」を開催しました。
今回も色とりどりの可愛いお花を用意しました。「わー可愛い！！」「んー難しい！！」
「生け花習っていた頃、思い出す」など皆さん楽しく真剣に生けてみえました。
素敵な生け花が完成し皆さんにお持ち帰り頂きました。

プレミアム小物についてのお知らせ

もこもこのモールを1本使って、曲げたり、ねじったりするだけで
作れる小さな「ぬいぐるみ」です。
ハサミや針を使わずに簡単に出来ます♪

もこもこモールドール　200円

♪今月のプログラム♪

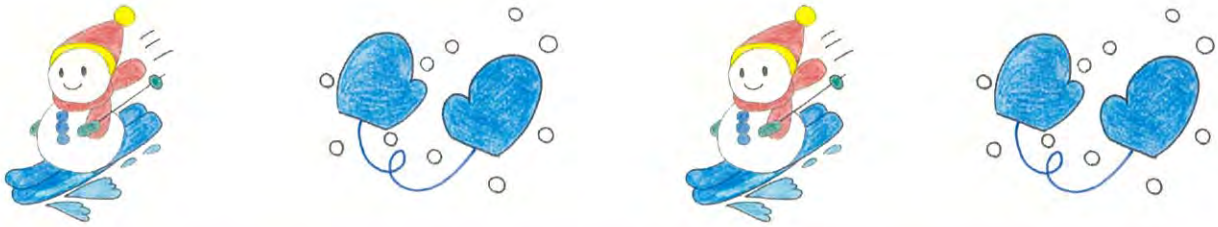
2月　4日(水)　節分レク
2月 12日(木)　山下先生の音楽療法
2月 14日(土)　バレンタインレク(おやつ)
2月 20日(金)　鍋レク
2月 25日(水)　尺八教室

☆行事予定は変更になる場合があります。よろしくお願いします。

♪書初め・福笑いレク♪

1月21日(水)に「書初め・福笑いレク」を開催
しました。新年と言えば、書初め！ということで
皆さんお手本を見て頂きながら挑戦して頂き
ました。「お習字なんて久しぶり」「あー失敗」
「上手に書けたかしら♪」など集中しながら筆を
握ってみえました。
後半は「福笑い」をしました。
「もっと右」「上、上」などお互いに声援を送りな
がら個性豊かな顔が出来ました。
楽しく笑って頂いた福笑いでした。

2月の献立カレンダー



	2月2日	2月3日	2月4日	2月5日	2月6日	2月7日
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
レク	カラオケ	節分レク	ゴルフ	テーブル	お手玉	カラオケ
昼食	タイ料理	節分	立春	鶏ももの唐揚げ	わかめうどん	海老カツ
	カオマンガイ	かに飯	おろしハンバーグ	切干大根とベーコンのスープ煮	豆乳がんもの含め煮	厚焼き卵
	青菜とピーマンのカラフル炒め	いわしのつみれ汁	卵の花	ポテトサラダ	人参と蒸し鶏の和え物	小松菜のわさび和え
	ハム入りマカロニサラダ	豆とひじきの煮物	カリフラワーと小松菜のお浸し			
おやつ	レモンケーキ	お楽しみ	海老サラダ	紅茶ビスケット	鈴カステラ	各種ゼリー
	2月9日	2月10日	2月11日	2月12日	2月13日	2月14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	フリスビー	ボーリング	クイズ	カラオケ	カラオケ
昼食	生姜香るタラの竜田揚げ	三色丼	建国記念日	とろろそば	鶏のマーマレード煮	バレンタインデー
	かぼちゃの含め煮	人参とわかめの土佐煮	赤魚のトマトカレー煮	ちくわの磯辺揚げ	カリフラワーとブロッコリーの洋風蒸し	いわしの梅煮
	キャベツとコーンのお浸し	刻み大根の梅肉和え	キャベツのコンソメ煮	小松菜のわさび和え	粒マスタード入りポテトサラダ	からし菜ときくらげの田舎風
			スパゲティーサラダ	杏仁豆腐		チーズ入磯辺かまぼこ
おやつ	黒棒	ソフトせん(コーンポタージュ)	フレンチクルーラー	もぐもぐりんごあんパイ	厚切りバウムクーヘン	お楽しみ
	2月16日	2月17日	2月18日	2月19日	2月20日	2月21日
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
レク	ボール	お手玉	カラオケ	テーブル	フリスビー	カラオケ
昼食	ソース焼きそば	白身魚フライ	親子丼	雨水	鍋レク	タラの和風あんかけ
	ナゲット	マカロニのトマトソース炒め	さつま芋のそぼろ煮	にしんの山椒煮		しろ菜とちくわの煮浸し
	切干大根のハニーピクルス	カリフラワーと小松菜のお浸し	キャベツと青さのナムル	柚子味噌大根		寄せ湯葉
				わかめのさっぱり和え		
おやつ	あんバタまん	マカダミアナッツおかき	紫いもプッセ	柚実香	牛乳せん	花あられ
	2月23日	2月24日	2月25日	2月26日	2月27日	2月28日
曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
レク	カラオケ	ボール	お手玉	フリスビー	わなげ	カラオケ
昼食	チーズ入りチキンカツ	あじの漬け焼き	いわしの山椒煮	海老入りかきあげ丼	ぶりの甘酢あんかけ	トマトとチキンのキーマカレー
	マッシュポテト	豆腐けんちん煮	豆の煮物	人参とわかめの土佐煮	ビーフン	なすのソテー風
	カリフラワーのサラダ	きゅうりとわかめの酢の物	スパゲティーサラダ	チーズ入磯辺かまぼこ	ひじきのサラダ	キャベツのマリネ
						りんごジュレ
おやつ	黒豆しぼり	各種ゼリー	トリックス	小倉バウム	和やかロアンヌ	黒糖ろーるけーき

新型コロナウイルス感染症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ンションを4月1日(火)より撤去させて頂く事に致しました。

マスク着用ルールの緩和に伴い、ご利用の際のマスクの着用については判断をお任せしておりましたが、11月～3月のインフルエンザ等の流行期間はマスク着用をお願いすることとなっております。利用日当日は、ご自宅で検温などをしていただき、体調不良の際は利用を遠慮いただきますようお願いいたします。

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。

新年会

1月13日に一般型デイサービスと合同で、ホールにて新年会を開催しました。昨年末に皆さんと一緒に作ったダルマを使って「ダルマ送りゲーム」や「ダルマ輪投げ」で大いに盛り上がりました。また、毎年恒例となった獅子舞もあり、皆さん頭をかじられて嬉しそうにされていました。おやつにはお汁粉をお楽しみ頂きました。

「鍋の日」第三弾

「鍋の日」第三弾はごま豆乳鍋をお楽しみ頂きました。利用者様にはあまりなじみがないつゆかもしれないと思いましたが、美味しいと好評でした。今回は仕込みの段階で利用者様に野菜を切って頂きました。男性も頑張っていらっしゃいました。

干支の壁画づくり

年明けに間に合うようにと、昨年末より皆さんと協力してうまの壁画を作成しました。「きれいでかわいいうまができたね！」と皆さん喜ばれていました。

願いや感謝をこめて

絵馬の塗り絵に皆さん、思い思いに色を付けていらっしゃいます。出来上がった絵馬は南天ルーム入り口横の「あさひが丘神社」の横に奉納しています。

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。

○11月～3月は感染症予防のため、常時マスクの着用をお願いしています。

○送迎車、デイルームは常時、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。

2月の行事案内(*´▽`*)

○節分やバレンタインデーの催しを予定しています。また、お食事では鍋料理第四弾をご用意します。

◆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8年 2月 おしながき

月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7
『タイ料理の日』 ◆カオマンガイ ◆青菜とピーマンのカラフル炒め ◆ハム入りマカロニサラダ	『節分』 ◆かに飯 ◆いわしのつみれ汁 ◆豆とひじきの煮物	『立春』 ◆おろしハンバーグ ◆卵の花 ◆カリフラワーと小松菜のお浸し	◆鶏ももの唐揚げ ◆切干大根とベーコンのスープ煮 ◆ポテトサラダ	◆わかめうどん(温) ◆豆乳がんもの含め煮 ◆人参と蒸し鶏の和え物 ◆白桃ジュレ	◆海老カツ ◆厚焼き卵 ◆小松菜のわさび和え
おやつ　レモンケーキ	おやつ　おやつレク	おやつ　海老サラダ	おやつ　紅茶ビスケット	おやつ　黒糖カステラ	おやつ　各種ゼリー
9	10	11	12	13	14
◆生姜香るタラの竜田揚げ ◆かぼちゃの含め煮 ◆キャベツとコーンのお浸し	◆三色丼 ◆人参とわかめの土佐煮 ◆刻み大根の梅肉和え	『建国記念日』 ◆赤魚のトマトカレー煮 ◆キャベツのコンソメ煮 ◆スパゲティサラダ	◆ところそば(温) ◆ちくわの磯辺揚げ ◆小松菜のわさび和え ◆杏仁豆腐	◆鶏のマーマレード煮 ◆カリフラワーとブロッコリーの洋風蒸し ◆粒マスタード入りポテトサラダ	『バレンタインデー』 ◆いわしの梅煮 ◆からし菜ときくらげの田舎風 ◆チーズ入り磯辺かまぼこ
おやつ　黒棒	おやつ　ソフトせんべい	おやつ　フレンチクルーラードーナツ	おやつ　りんごあんパイ	おやつ　バレンタインおやつ	おやつ　バレンタインおやつ
16	17	18	19	20	21
◆ソース焼きそば ◆ナゲット ◆切り干し大根のハニービクルス	◆白身魚フライタルタルソース ◆マカロニのトマトソース炒め ◆カリフラワーと小松菜のお浸し	◆親子丼 ◆さつま芋のそぼろ煮 ◆キャベツと青さのナムル	『雨水』 ◆にしんの山椒煮 ◆柚子味噌大根 ◆わかめのさっぱり和え	『鍋の日』 鍋料理で身も心もポカポカに♪	◆タラの和風あんかけ ◆しろ菜とちくわの煮浸 ◆寄せ湯葉
おやつ　あんバタまん	おやつ　マカダミアナッツおかき	おやつ　紫芋プッセ	おやつ　柚実香	おやつ　牛乳せんべい	おやつ　はなあられ
23	24	25	26	27	28
◆チーズ入りチキンカツ ◆マッシュポテト ◆カリフラワーのサラダ	◆あじの漬け焼き胡麻風味 ◆豆腐けんちん煮 ◆きゅうりとわかめの酢の物	◆いわしの山椒煮 ◆豆の煮物 ◆スパゲティサラダ	◆海老入りかき揚げ丼 ◆人参とわかめの土佐煮 ◆チーズ入り磯辺かまぼこ	◆ぶりの甘酢あんかけ ◆ビーフン ◆ひじきのサラダ	◆トマトとチキンのキーマカレー ◆茄子のソテー風 ◆キャベツのマリネ ◆りんごジュレ
おやつ　黒豆しぼり	おやつ　各種ゼリー	おやつ　ジャガイモチップス	おやつ　小倉バウム	おやつ　和やかロアンヌ	おやつ　黒糖ロールケーキ

『世界のグルメ・カオマンガイ(タイ料理)』

タイの国旗

【カオマンガイ】とはタイ料理で、カオ＝ご飯、マン＝脂、ガイ＝鶏、という単語を組み合わせた、タイのチキンライスです。柔らかくなるまで茹でた鶏肉を、鶏のスープで炊いたご飯に乗せて、タレをかけて食べます。屋台や食堂から高級レストランまで幅広く提供されているタイの国民食です。

○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。