

# ニュースレター

2022年3月発行号

事業所番号1271102376  
〒292-003  
千葉県木更津市万石146-1

サービス提供時間

月～土曜日（祝祭日も含む）9：00～16：15  
※見学も随時行っています。  
※お気軽にいらしてください。  
ご連絡は、生活相談員（中垣）まで。  
TEL：0438-53-8417

バレンタイン企画で「ハーバリウム」を製作しました。「ハーバリウム」は植物標本という意味で、透明感のあるフラワーインテリアになります。押し花やドライフラワーを瓶の中に入れ液体を流し入れます。「どんな風に出来上がるのか楽しみだね」とワクワクでした。完成品はとても素敵で喜ばれていました。



ハーバリウム  
体験

## 節分

2月3日、昼食は節分御膳を召し上げられ、レクは鬼を的にして豆に見立てたボールを投げる「鬼退治ゲーム」で沢山笑いました。節分の日に間に合うように製作した「赤鬼と青鬼」の前で撮影をして節分を満喫しました。



今月も色々なレクリエーションを行ない、楽しめました。「射的」で狙いを定め銃を持って、かまえる姿がカッコイイです。オリンピックにちなんで「ホッケー」等もして盛り上がりました♪



裏面に、「ご昼食」及び「おやつ」のメニューを掲載しております。

# 4月の献立を紹介します

						1日(金)	2日(土)
昼食						醤油ラーメン ニラ饅頭 中華サラダ オレンジムース 	米飯 すまし汁(とろろ、かいわれ) 鮭の照り焼き 茄子のカニあんかけ ほうれん草の胡麻和え フルーツ(黄桃缶)
おやつ						桜ロールケーキ	黒棒
		4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	9日(土)
昼食	選択食	米飯 すまし汁(かまぼこ、ほうれん草) さばの味噌煮 松風焼き しらたきのたらこ炒め アスパラの胡麻塩麴和え フルーツ(白桃缶)	バターコーンライス コンソメスープ(もやし、マッシュルーム) タンドリーチキン 赤魚のさらさ蒸し じゃが芋とベーコンのソテー マカロニサラダ 	筍の炊き込みご飯 味噌汁(花麴、三つ葉) さわらの木の芽焼き 親子煮 そら豆とえびのバター炒め 春キャベツの海苔和え フルーツ(オレンジ) 	米飯 味噌汁(なす、水菜) 揚げだし豆腐野菜あんかけ ヒラスの香味焼き きのこあさりのソテー ポテトサラダ 	チキンカレー ブロッコリーのコンソメ煮 キャベツサラダ ショア 	米飯 すまし汁(なると、菜の花) 牛肉の細切り炒め さんまの塩焼き ふろふき大根 ごぼうサラダ バナラババロア
おやつ		どら焼き	やわらかおかき 	ねりきり 	マドレーヌ 	クレープ(チョコ)	オレンジケーキ
		4/11(月)	4/12(火)	4/13(水)	4/14(木)	4/15(金)	4/16(土)
昼食		米飯 すまし汁(あおさ、みょうが) タラのみぞれ煮 こんにゃくの炒め煮 オクラの辛子味噌和え フルーツ(マンゴー)	米飯 味噌汁(あさり、三つ葉) カレイの竜田揚げ 南瓜の甘煮 白菜とせりのわさび醤油和え 抹茶ゼリー	米飯 中華コーンスープ 八宝菜 里芋とふきのごま煮 もやしの中華和え フルーツ(杏仁缶)	チャーハン 中華スープ(白菜・春雨) 餃子のキムチ煮 キャベツとツナの和え物 フルーツカクテル	米飯 味噌汁(オクラ、油揚げ) ハンバーグのカレー風味ソース さつまいのバター煮  ブロッコリーのサラダ フルーツ(キウイ)	米飯 すまし汁(とろろ昆布、水菜) 豚肉とビーフンのソテー スナップエンドウと帆立の炒め物 レンコンサラダ フルーツ(バナナ)
おやつ		パンケーキ(抹茶)	もみじまんじゅう	ドームケーキ	ミルクプリン	ドーナツ 	白桃ムース
		4/18(月)	4/19(火)	4/20(水)	4/21(木)	4/22(金)	4/23(土)
昼食	選択食	米飯 味噌汁(麴、春菊)  鶏の唐揚げ メバルの塩麴焼き カリフラワーの炒め物 かぼちゃのサラダ フルーツ(洋ナシ缶)	米飯 味噌汁(じゃがいも、葉大根) 豚肉の生姜焼 さわらのえび味噌焼き 菜の花の塩昆布パスタ おろし和え フルーツ(白桃缶)	シーフードカレー アスパラのソテー フレンチサラダ ショア 	たぬきうどん ごぼうとこんにゃくの味噌煮 オクラの柚子和え バナナヨーグルト 	米飯 味噌汁(さつまいも、ニラ) 鶏肉の胡麻山椒焼き カレイのムニエル 刻み昆布煮 そら豆のツナマヨサラダ フルーツ(オレンジ)	米飯 すまし汁(かまぼこ、水菜) さば香味焼き おでん風煮 うの花 フキのささみ和え いちごゼリー
おやつ		マスカットゼリー	カステラ	ミルク饅頭	バームロール	ヨーグルトババロア	今川焼き(こしあん)
		4/25(月)	4/26(火)	4/27(水)	4/28(木)	4/29(金)	4/30(土)
昼食		米飯 味噌汁(わかめ、ネギ) ささみ梅しそ巻き 菜の花のソテー スナップえんどうのサラダ フルーツ(パイン缶)	米飯 すまし汁(かまぼこ、大根葉) メバルの磯風味焼き マカロニと野菜のカレー炒め 切干大根サラダ フルーツカクテル 	米飯 味噌汁(里芋、三つ葉) 豚キムチ炒め じゃが芋のスープ煮  ツナサラダ フルーツ(キウイ)	きじ焼丼 すまし汁(あおさ、豆苗) 白菜の煮浸し 長芋の柚子胡椒和え オレンジゼリー 	米飯 すまし汁(絹さや、花麴) 白身魚の西京焼き 豆腐の高菜あんかけ ほうれん草のくるみ和え フルーツ(黄桃缶)	米飯 卵スープ(卵、青ネギ) メンチカツ カリフラワーのコンソメ煮 アスパラのわさびマヨ和え 青りんごゼリー
おやつ		水ようかん	クレープ(バナナ)	りんごタルト	クリームコンフェ	どらやき	ストロベリーショート

発注・仕入等の都合により、献立が変更になる場合があります。