

## 春だ！元気だ！！ 仕事も遊びも盛り沢山！！

3月3日はひな祭りでしたね。この週は“ひな祭り週間”として、酒かすから作った甘酒とひなあられを皆さんに召し上がっていただきました。「酒かすから作った甘酒は久しぶりやなあ…」「昔、よう作ったなあ！」などなど…懐かしそうにお話して下さる方もおられ、とても喜んで下さっていました。皆さんで力を合わせて制作した壁面を使っての写真撮影も行い、1年に1度の女の子？のお祭り、皆さんとても楽しんで下さっていました。



こちらのお雛様が…  
こんな感じに→

男性陣は大忙しです☆  
入れ替わり、立ち替わり…

気分はお内裏様？！

春の新作、新しい作品も続々制作中です！

「今日の仕事は何～？」「今日は何しよかな？」などなど…元気一杯の皆さんです。暖かくなり、散歩に出られたり、花見の計画を相談したり…。春のグリーンヒルも楽しみで一杯です♪



春の新作、ぼんぼりでヒヨコ♪



春の壁面と花見会の看板です。  
男性陣のおかげでいつも立派なものが  
出来上がります。




暖かくなり、  
散歩日和に♪

### \*お知らせ\*

曜日	月	火	水	木	金	土	日
空き情報	3	2	5	3	2	2	お休み

3月末にデイサービスアンケートを実施させていただいています。5月にはご家族様向けにデイサービスの見学会を予定しております。ご利用者の皆様の普段の様子を知っていただく良い機会になればと思います。詳細は追ってご連絡させていただきますが、皆様のご参加をお待ちしております。

# 4月の献立

月	火	水	木	金	土
 <p><b>4月</b></p>					
<p><b>6</b></p> <p>香りおにぎり 桜えびかき揚げ蕎麦 大根の煮物 ハツサク缶</p>	<p><b>7</b></p> <p>ご飯 鶏のレモン蒸し キャベツの炒め物 いかなごのくぎ煮 新庄の清汁</p>	<p><b>8</b></p> <p>桜ご飯 鮭の塩焼き 筍の土佐煮 わさびの野沢菜漬 茶蕎麦の清汁</p>	<p><b>9</b></p> <p>カレーライス 福神漬け・ラッキョ 大根サラダ ヨーグルトの蜂蜜かけ</p>	<p><b>10</b></p> <p>ご飯 秋刀魚の有馬煮 手作り卵豆腐 胡瓜とササミ甘酢和え 菜の花の味噌汁</p>	<p><b>11</b></p> <p>ご飯 とんかつ ツナじゃが 白菜の赤だし みかん缶</p>
<p><b>13</b></p> <p>ねぎとろ丼 春キャベツの胡椒和え 白なの味噌汁 西洋なし缶</p>	<p><b>14</b></p> <p>ご飯 牛のすき煮風 大根のゴマ酢 きのこの赤だし 黄桃缶</p>	<p><b>15</b></p> <p>五目めし(栃木郷土料理) 鰯西京焼き 白なの煮びたし サラダ 海苔のかき玉汁</p>	<p><b>16</b></p> <p>ご飯 特製ミートローフ風 蓮根の煮物 しば漬けきくらげ 巻き麩と白菜の味噌汁</p>	<p><b>17</b></p> <p>豆ご飯 豚じゃが 青菜の和風ソテー サラダ 筍と油揚げの赤だし</p>	<p><b>18</b></p> <p>おにぎり(ちりめんご飯) 四季うどん ブロッコリーのサラダ いちご</p>
<p><b>20</b></p> <p>ご飯 豚のマスタード炒め 根菜煮 南瓜の味噌汁 バナナ・パイ缶</p>	<p><b>21</b></p> <p>ご飯 鱈の南蛮漬け 高野のサイコロ煮 白菜の山葵和え 卵とおつゆ麩の味噌汁</p>	<p><b>22</b></p> <p>特製ピビンバ 里芋の甘辛煮 白菜の味噌汁 杏仁マングー</p>	<p><b>23</b></p> <p>おにぎり お好み焼き OR 焼きそば 胡瓜とシラスの甘酢和え みかん缶</p>	<p><b>24</b></p> <p>ご飯 特製肉団子の ホワイトシチュー レタスとコーンのサラダ 白桃・黄桃缶 野沢菜漬け</p>	<p><b>25</b></p> <p>海鮮散らし 牛蒡と鶏の煮物 小松菜の胡麻和え 里芋の味噌汁</p>
<p><b>27</b></p> <p>ご飯 おでん 鶏と白菜の味噌炒め みかん缶</p>	<p><b>28</b></p> <p>しば漬けおにぎり きつね山菜うどん もやしの甘酢和え いちご</p>	<p><b>29</b></p> <p>ご飯 豚の塩ダレ炒め 切干大根 茶碗蒸し 牛蒡と長いもの味噌汁</p>	<p><b>30</b></p> <p>駅弁 「東京駅」</p>	