

## 屋根より低い 鯉のぼり♪ 出来上がりました！！



4月は折り紙の「かぶと」を鱗に見立て、大きな鯉のぼりを作りました。3月下旬から少しずつ作業を始めたのですが、始めは「そんな気の遠いこと…」と皆さん、気乗りしないご様子でした。いざ、出来上がってみると「立派やなあ！」等の声があちらこちらから聞こえてきました。6月にかかろうとしています、何となく下ろすのが勿体なく感じて、デイルームの天井に泳ぎ続ける鯉のぼりたちです。



母の日に向け、バラの花のカードを作りました。  
奥様へ、普段言えない気持ちを書いて渡される男性陣の皆さま。  
素敵です♪

5月に入り、気候も良く、皆様お元気です。  
散歩に出たり、ゆったり過ごされたりと何をしても  
気持ちの良い季節ですね。



曜日	月	火	水	木	金	土	日
空き情報	○	△	◎	○	○	◎	お休み

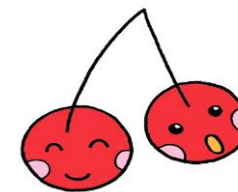
### カラオケクラブ絶賛開催中！

最近、カラオケブームが到来！「今日はこれを歌うわ！」等、意欲的に参加される方多数！  
気が乗らなかったのに、気づけばマイクを握って離さない…ストレス発散にも丁度良いようです





# 6月の献立



月	火	水	木	金	土
<b>1</b> ご飯 牛のすき煮風 胡瓜とカニの甘酢 オクラと玉葱の味噌汁 マンゴ・西洋梨缶	<b>2</b> 炊き込みご飯 干草蒸し わかさぎの南蛮漬け 小松菜の煮びたし 茄子の味噌汁	<b>3</b> ご飯 白身魚のグリル ウマイ菜の炒め煮 ポテトサラダ 卵とおつゆ麩の味噌汁	<b>4</b> 特製ビビンバ キャベツとツナの蒸し煮 ワカメスープ 杏仁豆腐	<b>5</b> 刻み青高菜ご飯 鯉そば（京都郷土料理） 白菜と鶏の煮物 リンゴ缶・黄桃缶	<b>6</b> ご飯 鮭の焼き浸し 里芋の煮物 キャベツの土佐酢和え 豆腐の味噌汁
<b>8</b> 新生姜ご飯 カレイの揚げ浸し 卵の花・スパサラダ エノキの味噌汁	<b>9</b> ご飯 シマホッケの塩焼き 炒り煮 白なのかか和え オクラととろろ昆布の清汁	<b>10</b> ご飯 豚のオイスター炒め 絹揚げの煮物 たたき胡瓜スライス もやしの赤だし	<b>11</b> カレーライス 福神漬け・ラッキョ 野菜とハムのサラダ ヨーグルト和え	<b>12</b> ご飯 ホキの唐揚げ 茎もやしの炒め煮 もやしの和え物 キャベツの味噌汁	<b>13</b> アジサイ寿司 ウマイ菜の煮びたし 胡瓜とツナの和え物 なめこの赤だし
<b>15</b> ご飯 鶏のマーマレード煮 高野の煮物 生酢 エノキとじゃが芋の赤だし	<b>16</b> ご飯 鯖の生姜煮 切干大根 青梗菜のくるみ和え 油揚げと椎茸の味噌汁	<b>17</b> 枝豆ご飯 桜えびかき揚げうどん 蒸し茄子胡麻和え 白菜の浅漬け風	<b>18</b> ご飯 特製肉団子中華あん じゃが芋の煮ころがし キャベツのわさび和え 浅利の味噌汁	<b>19</b> ご飯 太刀魚の焼き浸し 南瓜の含め煮 バンサンスー 大根の赤だし	<b>20</b> ご飯 肉豆腐 白なの生姜和え 水なの味噌汁 フルーツ寒天
<b>22</b> おにぎり お好み焼き またはやきそば 白菜のハチミツ梅和え 黄桃缶	<b>23</b> 駅弁 「高知中村駅」	<b>24</b> ご飯 黄金かれいの照り煮 里芋の煮物 カリフラワーのサラダ くずし豆腐と湯葉の清汁	<b>25</b> ご飯 鮭の南部焼き そぼろ煮 手作り卵豆腐 ミニ入麺	<b>26</b> ご飯 豚のピリ辛炒め 南瓜と糸昆布の煮物 胡瓜の土佐酢 もやしの中華スープ	<b>27</b> 特製キーマカレー 福神漬け・ラッキョ ヨーグルトのブルーベリー ソース・サラ
<b>29</b> ちりめんおにぎり 冷麺 里芋と鶏の煮物 白なのピーナッツ和え	<b>30</b> ご飯 特製煮込みハンバーグ 南瓜の含め煮 青梗菜の味噌汁 白桃・黄桃缶				