

就労継続B型支援事業だより

日	月	火	水	木	金	土
3 / 2 7	3 / 2 8	3 / 2 9	3 / 3 0	3 / 3 1	4 / 1	4 / 2
休み	軽作業	清掃	軽作業	軽作業	清掃	特養桜祭り
	朝礼	軽作業			軽作業	
	軽作業				花見会	休苑日
4 / 3	4 / 4	4 / 5	4 / 6	4 / 7	4 / 8	4 / 9
休み	軽作業	清掃 若葉区役所販売	軽作業	利用者ミーティング	清掃	外食
	朝礼	防災訓練		軽作業	軽作業	
	軽作業	軽作業		PC講習		

【利用者朝礼より】毎週月曜日に、朝礼で週間予定の確認等行っております。

- 4/1 お花見会があります、豪華弁当が出ます。
- 4/2 特養で桜祭りに参加します。
- 4/5 防災訓練があります。

どこまで知りたい?!何でもコラム☆

春のサーモンと菜の花の和サラダ



春らしい色あいのマリネサラダ。隠し味にわさびしょうゆを利かせた和テイストが、全体をキリッと引き締めます。
簡単に作れて、華やかな一品。

材料 4人分

トラウトサーモン(刺身用) 100g
 新たまねぎ 1/4コ (1コ=150g)
 酢 大さじ1
 練りわさび 小さじ1/2
 菜の花 1束 (1束=200g)
 Aオリーブ油 大さじ3
 しょうゆ 小さじ1/2
 塩 少々

【作り方】

1. 菜の花は軸の固い部分を切り落として塩ゆでし、半分の長さに切る。新たまねぎは薄切りにする。サーモンは薄くそぎ切りにする。
2. Aを混ぜ合わせ、(1)を和える。10分程置いて味をなじませ、塩で味を調える。

3月の目標「進んで挨拶をしましょう」

献立表

月	火	水	木	金	土
3/28	3/29	3/30	3/31	4/1	4/2
豆腐の挽肉包み揚げ 切干大根煮 きのこサラダ 味噌汁	中華丼 青梗菜の和え物 フルーツカクテル缶 中華スープ	鶏照り焼き 高野豆腐の含め煮 高菜漬 味噌汁	白身魚フライ 茄子のカレー炒め 白菜ポン酢和え 清まし汁	豪華 花見弁当	休苑日
4/3	4/4	4/5	4/6	4/7	4/8
未定	未定	未定	未定	未定	外食