

就労継続B型支援事業だより

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|------|------|--------------|--------------|--------------|-------------|------|
| 4/24 | 4/25 | 4/26 | 4/27 | 4/28 | 4/29 | 4/30 |
| 休み | 軽作業 | 清掃 | 軽作業 | 軽作業 | 昭和の日 軽作業 | 休苑日 |
| | 朝礼 | 軽作業 | | | | |
| | 軽作業 | | | | | |
| 5/1 | 5/2 | 5/3 | 5/4 | 5/5 | 5/6 | 5/7 |
| 休み | 軽作業 | 憲法記念日 軽作業 | みどりの日 軽作業 | こどもの日 軽作業 | 清掃 | 休苑日 |
| | 朝礼 | | | | 軽作業 | |
| | 軽作業 | | | | | |

【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月より今後のプログラムの関係により、調理はなくなりました。
祝日のデザート作りは継続します。
- 5/14(土)家族説明会があります。当日はお弁当が出ます。

どこまで知りたい?!何でもコラム☆

カツオのちらし寿司



材料: 4人分

- かつお(刺身用サク)200g
- ボイルえび8尾
- レタス2枚 (1コ=250g)
- 木の芽適量
- 錦糸卵(市販)40g
- ご飯800g (茶碗1杯=130g)
- すし酢75cc (4人分のとき大さじ5)

少ない材料でも見栄えよく、サツと並べるだけで簡単に準備できるちらし寿司です。ちょっとしたおもてなしや、家族のお祝い、ごちそうなどにどうぞ。

【作り方】

1. かつおは7mm幅に切る。レタスはひと口大にちぎる。ご飯にすし酢をさっくり混ぜて酢飯にする。
2. 器にレタスをしき、酢飯を盛る。錦糸卵を全体に広げ、かつお・えび・木の芽を彩りよく並べる。しょうゆをかけていただく。

4月の目標「進んで挨拶をしましょう」

献立表

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|--------------------------|---|--|---|--|------|
| 4/25 | 4/26 | 4/27 | 4/28 | 4/29 | 4/30 |
| にゅう麺 いんげん肉巻き フルーツ缶 | サバの味噌煮 ぜんまい炒め 白菜の梅和え 清まし汁 | 鮭の幽庵焼き 茄子炒め 煮豆 清まし汁 | ビーフカレー コーンサラダ 福神漬け らっきょう 卵スープ | カレイの山椒焼き 竹の子の土佐煮 白菜梅和え 清まし汁 | 休み |
| 5/2 | 5/3 | 5/4 | 5/5 | 5/6 | 5/7 |
| きつねそば 肉団子の煮物 バナナ | 煮込みハンバーグ ポテトサラダ カリフラワーソテー わかめスープ | ホッケの 味噌漬け焼き 五目巾着の煮物 チンゲン菜の土佐酢和え 清まし汁 | ムツ照り焼き ほうれん草の 胡麻和え バナナクレープ 清まし汁 | 豚丼 キャベツの白胡麻 マヨネーズ和え 漬物 味噌汁 | 休み |