

就労移行支援事業だより

日	月	火	水	木	金	土
5/8	5/9	5/10	5/11	5/12	5/13	5/14
休み	軽作業	清掃	軽作業	利用者ミーティング	清掃	家族説明会
	朝礼	軽作業		軽作業	軽作業	
	軽作業	訓練 (事務・軽作業・清掃)		清掃 事務 軽作業	訓練(社会生活プログラム)	
5/15	5/16	5/17	5/18	5/19	5/20	5/21
休み	軽作業	清掃	施設外就労 びらの里(未定)	軽作業	清掃	休苑日
	朝礼	軽作業	軽作業		軽作業	
	軽作業	訓練 (事務・軽作業・清掃)	訓練(マナー・電話対応・コミュニケーション)		求職活動	
				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。

- 5月14日 家族説明会があります、参加されない方には後日資料を配ります。

どこまで知りたい?!何でもコラム☆



初がつおと春野菜の生巻醤油和え

初がつおと早春の野菜で作る和風の一品。かつおを細かくたたいてから生姜醤油(しょうがじょうゆ)で和えると、かつお独特の匂いが薄らぎ、苦手な方も食べやすくなります。



材料

かつお 200g
 菜の花 1/2束 (1束=200g)
 たまねぎ(あれば新玉ねぎ) 1/2コ (1コ=150g)

A おろししょうが

小さじ1 (1かけ=10g=大さじ2/3=小さじ2)
 しょうゆ 大さじ2

【作り方】

1. かつおは細かくたたく。菜の花は根元の固い部分を切り落として塩ゆでし、長さを3等分に切る。たまねぎは薄切りにして水にさらす。
2. (1)をAで和え、器に盛る。

5月の目標

- 挨拶をしましょう
- 怪我の無いように作業をしましょう

献立表

月	火	水	木	金	土
5/9	5/10	5/11	5/12	5/13	5/14
オムライス 和風サラダ フルーツプリン コンソメスープ	カレーの煮付け アスパラベーコンソテー もやしの辛み醤油和え 味噌汁	酢豚 ひじきの煮物 畑菜のしらす和え 清まし汁	五目にゆう麺 肉入りコロッケ オレンジ	目玉焼きのセカレー 温野菜サラダ 福神漬け・らっきょう オニオンスープ	★お弁当★
5/16	5/17	5/18	5/19	5/20	5/21
松風焼き 大根の煮物 ほうれん草のおひたし 味噌汁	塩ラーメン 揚げしゅうまい カスタードプリン	グリーンピースご飯 鶏肉と焼き豆腐の煮物 アスパラベーコンソテー 紅白なます 清まし汁	チキンカレー 海藻サラダ 福神漬け・らっきょう かき卵スープ	カジキの竜田揚げ 高野豆腐の含め煮 さゆつりとわかめとしらすの酢の物 味噌汁	休苑日