



昨年末から見舞われたコロナ感染により、多大なご心配とご迷惑をかけましたが、今は終息し通常通りの日常が送られております。

予定していたイベント等を中止した中で、ご利用者の皆様にもご迷惑をかけましたが、皆様とても穏やかに過ごされ、逆に職員が励まされた事が多くありました。

数日ぶりに食堂へ出てこられて食事を摂って頂いた時の、ご利用者の活き活きとした表情が戻られたのが、強い印象として記憶しております。

クリスマス会や新年祝賀会などの行事も出来ておりませんでした。今後は楽しんで頂ける催しを考えていきたいと思っております。

今回の経験を受けて今後に活かすべく、再度感染予防の認識をそれぞれの職員が強く意識し行動することにより、引き続き感染症対策に取り組んでまいりますので、今後ともご指導、ご協力の程よろしくお願い致します。

## 旬の食材メニュー

### 1月メニュー (1月1日)

- ◇貝柱御飯
- ◇若鶏三色巻
- ◇金目鯛の柚子香焼き
- ◇煮メ
- ◇正月三種盛り
- ◇味噌汁
- ◇生菓子
- ◇祝酒

※1月の四季のメニューは、おせち料理でした。



### 3月メニュー (3月1日)

- ◇ちらし寿司
- ◇鰯の揚げ浸し
- ◇鶏肉の三色巻き
- ◇炊き合わせ
- ◇味噌汁
- ◇三色ゼリー

※3月の四季のメニューのメインは、**鯛**です。

## 3月度 月間予定

- 3月度行事(スイーツバイキング)・・・8日
- 音楽療法士来園・・・1日、8日、15日、22日、29日
- 園内喫茶・・・1日、6日、13日、15日、20日、22日、27日、29日



ケース担当よりの近況報告 (利用者氏名: \_\_\_\_\_ 様)

---



---



---

担当: \_\_\_\_\_