ご利用者様とオーク倶楽部を結ぶ情報誌「オーク倶楽部 林寺レポート」

Oak Club Report

Hayashiji 2022年3月

Happy Birthday

2月にお誕生日を迎えられた皆様の この一年が幸福と健康に満ちた 日々でありますように。







O.T 様



K.K 様



K.T 様



K.T 様



M.S 様



W.S 様

Event & Activity

林寺のイベントとアクティビティ紹介

■ 季節のクッキング

今回は今が旬のイチゴを使ってフルーツサンドをつくりました。サンドイッチ用のパンに、生クリームとマスカルポーネを混ぜたクリームとフルーツでイチゴとバナナを挟みました。マスカルポーネが入り甘くなりすぎず

美味しいと好評でした!









■ 季節のクラフト

2週にわたりブレスレットをつくりました。 和紙を丸めボンドでとめ、ゴムを通して ブレスレットにして頂きました。お洒落で 素敵だと皆様喜ばれて腕につけていまし た。







■ 季節の文香

ティーツリーの匂い袋を作りました。ティーツリーは抗菌効果がありインフルエンザ予防や 花粉など様々なことに効果的です。今の季節にはぴったりでした。









令和4年3月の行事&昼食カレンダー ※予定は変更になる場合がございます 日 月 (MON) 火 (TUE) ァK (WED) 木 (THU) 金 (FRI) + (SAT) ローズマリー 3 ローズマリー ローズマリー 4 ローズマリー ローズマリー 記号の見方 月 ♬ 体操・機能訓練 林寺介護士の 林寺介護士の 林寺介護士の 林寺介護士の 林寺介護十の 節の講座 ティータイム 会手紙講座 ファッション請 節の講習 懐かしの 1960 年代 懐かしの 1960 年代 お雛様・菜の花 ひな祭り ひな祭り カラオケ 胡麻豆乳うどん、切り干 赤飯、ブリの利休焼き、 ひな散らし寿司、 御飯、アカウオのおろし 御飯、鶏肉の炭火焼き風、 筑前煮、五目ひじき、抹 し大根の炒り煮、ブロッ のおかか和え、茄子のし 煮、南瓜のいとこ煮、春 卯の花、茄子とオクラの 理容師来所の日 茶ババロア コリーサラダ ぎ焼き、黄桃缶 菊のお浸し、もずく酢 辛子和え、長芋の梅肉か 568kcal 479kcal 536kcal 643kcal 桃の湯 桃の湯 桃の湯 10 \blacksquare 桃の湯 11 🌗 桃の湯 桃の湯 6 林寺介護士の 林寺介護士の 林寺介護士の 林寺介護士の 山崎介護士の 山崎介護士の 大人の写字講座 大人の写字講座 四季のお茶講座 四季のお茶講座 ことわざ講座 ことわさ講座 与謝蕪村 与謝蕪村 人の振り見て我が振り直せ 人の振り見て我が振り直せ ほうじ茶ラテ ほうじ茶ラテ 御飯、豚肉と舞茸の生姜 炒め煮、ごま南瓜煮、チ タチウオのバタ 豚丼、いんげんの甘辛煮、 ポ・ 醤油焼き、さつま芋と昆 大豆五目煮、春菊のおか キャベツと焼豚のソ 南瓜煮、ブロッコリーと キャベツのレモン酢和え ノゲン菜のしらす和え、 か和え、柚子大根 、ほうれん草のわさ ハムのソテー、白菜の柚 布の煮物、春菊の胡麻和 547kcal え、彩りシーザー風サラダ 615kcal みかん缶 586kcal び和え、アロエフルーツ ミックス 538kcal 子香和え 571kcal 577kcal 14 ローズマリー 15 ローズマリー 16 ローズマリー 19 ローズマリー 18 ローズマリー 13 17 ローズマリー 林寺介護士の 林寺介護士の 林寺介護士の 工芸好きスタッフの 工芸好きスタッフの 林寺介護士の 絵手紙講座 季節の講座 季節の講座 ≦節のクラフト ⊵節のクラフト 豆知識講座 ホワイトデー ホワイトデー お雛様・菜の花 フラワーアレンジメント フラワーアレンジメント 春野菜 焼きそば、南瓜コロッケ 御飯、チキン南蛮タルタ 御飯、 鶏の照焼き、 のごま味噌煮、ひじきと 筑前煮、オクラの胡麻和 くるみ和え、南瓜サラダ 厚焼き玉子、ほうれん草 菜の花の辛子和え、三色 ルソース、桜えびしんじょ のお浸し、大根 中華ドレサラダ の炊き合わせ、小松菜と じゃこの和え物、胡瓜の 大根とハムの キャベツの甘酢和え 662kcal 大豆の煮物、コーンとツ 444kcal 634kcal ナのサラダ リ辛漬け 654kcal 576kcal 565kcal 20 桃の湯 桃の湯 23 桃の湯 桃の湯 25 桃の湯 26 桃の湯 24 🖣 月 山崎介護士の 平田介護士の 平田介護士の 川口介護士の 川口介護士の 山崎介護士の 昭和歌謡曲講座 都道府県講座 都道府県講座 日本史講座 日本史講座 昭和歌謡曲講座 テレサテン 福井県 福井県 テレサテン 渋沢栄 渋沢栄 御飯、白糸タラの豆乳煮、 御飯、肉じゃがコロッケ 御飯、鶏肉の山賊焼き、 尾道ラーメン風、 アジの南蛮漬け グリルチキン、 ーマンとジャコの当座 南瓜シューマイ、白菜と 竹輪の和え物、チンゲン 芋の田舎煮、キャベツと 鶏肉の胡麻ドレサラダ、 スパゲティナポリタン ふっくら高野の合わせ ビーフン炒め、茄子のお 煮、抹茶ババロア ろし煮、白菜のレモン酢 菜の花の胡麻よごし、黒 煮、春菊のお浸し、黄桃 和え 418kcal 菜のバター醤油ソテー アセロラジュレ 606kcal 590kcal 543kcal 688kca 615kcal 27 **29 □**−ズマリー 30 ローズマリー 31 ローズマリー 28 3月の行事ピックアップ! 3月3日(木) 料理好きスタッフの 料理好きスタッフの 林寺介護士の 林寺介護士の 桃の節句 季節のクッキング 季節のクッキンク 季節の文香 季節の文香 ほうれん草のチヂミ ほうれん草のチヂミ ローズマリー ローズマリー 御飯、プルコギ風、南瓜 コロッケ、春菊の胡麻和 鶏五目御飯、カレイの唐 サワラのレモン蒸 御飯、 歌をうたいながら 揚げ(しょうゆ味)、白菜とミンチの炒め物、筍 たけのこ焼売、 チン ゲン菜のしらす和え、 え、みかん缶 お祝いしましょう。 と蕗の炊き合わせ、こ ルーツミックス 559kcal 624kcal オンサラダ 673kcal 552kcal

※第2、4週は季節のお風呂「桃の湯」。第1、3、5週はアロマミスト「ローズマリー」をお楽しみください。

※メニューには全てスープがつきます。

3月のお風呂

3月のアロマミスト

編集部コラム



桃に含まれてい る保湿成分で、 肌がしっとりと潤 います。また、 桃の葉には消炎 にも有効な成分 も含まれていま す。



ローズマリーは、 古くから薬用、料 理、美容など様々 な用途で利用され てきたハーブです。 気分の落ち込みを 奮い立たせて心を

元気にするといわれています。

春眠暁を覚えず…とは孟浩然の有名な漢詩の書き 出しですが、3月は寒さも和らぎはじめ、朝方の布団 が心地よい季節です。時間にして人生の約30%を占 める睡眠は、心身の疲労回復や免疫力向上のため の重要な時間なのだとか。よりよい眠りのためには、 日中はなるべく体を動かして日光にあたり、夜はテレ ビ画面などの強い光刺激を減らすのがよいのだそう です。せっかくの春、気持ちよく眠りたいですね。



デイサービス オーク倶楽部 林寺

TEL.06-6712-7555

〒544-0023 大阪市生野区林寺 3-15-24

