

はなごよみ



花音の花 すずらん



カレーライス🍛と



甘酒ムース🍰作り

今年も作ります!!カレーライス♪
なんてたって隠し味が利いてて
(何が入ってるかは企業秘密です♡)
大好評なんです!!

野菜の皮むきから始まりましたが
皆さまの手際が良すぎて予定時間より早く終わりました☆



翌日が桃の節句ということもあり、
デザートは甘酒ムースを作りました。
とっても美味しいのに作り方は簡単♪
固まるかドキドキでしたが、冷蔵庫の急速冷凍サマサマのおかげで無事に出来上がりました、(^◇^*)/

いつもご飯の量が少ない方も
「おいしいね～」と完食されてました♪
甘酒ムースは、「やっぱり甘酒は飲むもんだな」と厳しい意見も頂きましたが、これもまた次に繋がる勉強です。



『花音』の運営方針

1. ご入居者様に愛され信頼されるケアを目指します。
2. ご入居者様に満足いただけるケアを目指します。
3. ご入居者様に安らぎと安全を与えるケアを目指します。
4. ご入居者様に優しさと喜びを与えるケアを目指します。
5. ご入居者様のプライバシーを守る環境を目指します。

◆3月末で1階看護師が同法人の施設へ異動となりました◆

5年間ありがとうございました☆



カノンのぶやき

こんにちは☆
ぼく、カノンだよ。

今日はみんなでカレーを作るみたい。
ワイワイ楽しそうだなあ。
カレーの良いニオイがしてきた・・・クンクン。
作ることにみんな夢中でぼくに気付いてくれない。
(シヨボボン💧)

だれかかまってよう。
あ、後ろにシヨクインさんいたけど、
真面目に働いてる(フリ)から全然見向きもして
くれない。



「カノン、おいで～」

わーい!! おやつだ♪
デキル男だってとこ見せない!!
『待て』できるんだから。(エッヘン)
美味しかったワンっ♡♡



奇ってらっしゃ!!

花音寿司

美味しいよっ!!

花音寿司の開店ですっ!!

本日のネタは、マグロ・サーモン・ホタテ・
甘エビ・たまごの5貫とかんぴよう・
ネギトロ・カッパ・たくあん・
しば漬けの細巻!!! 更に、寿司と
言えば茶碗蒸し!!!! 色とりどりの
お寿司で、どれから食べたら良
いか迷っちゃいました。皆さんだっ
たら、どのネタから食べますか?? わたし
だったら・・・マグロかなあ～♪

