

# はなごよみ



花音の花 すずらん

焼き立て

# さんま。



毎年恒例の焼き立てさんま！  
今年もホットプレートで焼いた出来立てアツアツのさんまを提供いたしました。涙する入居者様や「美味しい〜！」と皆さま喜んでくださり、嬉しい限りです。



さんまの他に赤飯風栗ご飯、鶏肉やサツマイモ等の炊き合わせ、舞茸と小松菜の柚子胡椒和え、柿、つみれ汁がお膳に彩りを添えました。



カノンくん、胃腸の調子が悪くて吐いたり下痢していたので、シャンプーして綺麗になりました。

シャンプー直後のカノンちゃんとドライヤー後のカノンちゃんです。今は元気いっぱいです♪

『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お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。



ボクがきれいかわかるかな？



あ、わたくし、アゴの肉がはみ出ている・・・お恥ずかしい。



# 寿司。



厨房職員が握ったお寿司が食卓に並びました。

掲示板のお知らせを見て、「この日はお寿司だよ」「楽しみだね」と会話が弾んでおりました。当日は「お寿司の為に朝ごはん残したんだよ～」とお話される方もいらっしゃいました。ネタは、マグロ、サーモン、ホタテ、甘えび、煮穴子の6種類の全部で8貫。サイドメニューとして梅そうめん汁、茶わん蒸しが付きました。

門外不出のカスドース。

松浦藩門外不出のお菓子カスドースを、藩に伝わる「百菓之図」を基に、昭和初期に復活させたのが、湖月堂老舗の先々代、佐野屋増時です。素材にこだわり、製法を追求し、いにしえに想いを馳せて完成させたカスドースは、数々の賞を受賞し、昭和29年には商標登録が認可されました。

お取り寄せしました。



カスドースの原型は1550年頃、宣教師らによりポルトガルから平戸に伝わりました。起源は黄金のスープという意味の、ソッパ・ドウラーダ。カステラの原型、パン・デ・ローの薄切りにシロップを絡め、ポルトガルのお菓子に欠かさない卵黄クリーム、ドース・デ・オヴォシユをかけたお菓子です。ソッパ・ドウラーダは汁気がありますが、茶菓子向けに固形化したものがカスドース。カステラに甘いという意味のドースを組み合わせられて名付けられたようです。



※HPより抜粋。