

11月

♪♪♪ 実りの秋を楽しむ会 ♪♪♪

平成28年11月2日（火）、デイサービスセンターで豚汁を作りました。人参、ごぼう、椎茸、白菜などの豚汁の材料を利用者様に切っていただき、ご飯は羽釜で炊きました。



最初に豚汁の材料を切ります。おととと・・・慎重に。野菜はちょうどいい厚さできれいに切れました!!



材料を切って、あとは煮込めば豚汁の出来あがりです ✨
日差し強い中、施設長とケアマネージャーが頑張ってくれました😊



昼食は鮭のホイル焼きと豚汁です♪

いただきま〜す!!

職員とハイチーズ (*^^)v

おいしそうですね〜☆



一味違う釜で炊いたご飯も喜ばれていました♡

おやつは、さつまいものチーズ焼きです❀