

# 風のたより

祝  
敬老の日  
いつも  
ありがとう

秋号



9月に3階の楓ユニットに入職しました久保田光司と申します。利用者様に一日一日を楽しく、明るく過ごしていただけるように頑張っていきたいと思っております。よろしくお願い致します。



9月よりデイサービスに入職した吉井美保です。利用者の皆様に、1人1人向きあえるサービスをしていきたいと思っております。よろしくお願い致します。

## ☆Instagram 更新中☆



日頃の風の木苑の様子をInstagramにアップしています。ぜひご覧下さい！

いいね♡と  
フォローお願いします



発行元  
熊本市東区西原1丁目11-63  
特別養護老人ホーム風の木苑 広報委員会  
☎ 096-385-1888

令和4年11月 発行

◆ あったかメニュー ◆  
熊本のっぺ汁◆

材料 (4人分)	
とり小間	180g
ちくわ	1/2本
大根	60g
人参 (3~4cm)	40g
ごぼう (1/4本)	30g
里芋 (7~8cm)	40g
しいたけ (小1個)	40g
こんにゃく (2枚)	60g
だし汁	600ml
薄口しょう油	大さじ2杯
みりん	大さじ1杯
塩	適量
水溶き片栗粉	適量
小ねぎ	適量

**作り方**

- ① 材料を切る
- ② すべて1cmほどのサイコロ状に切る
- ③ 鍋にだし汁と具材を入れ中火で煮る
- ④ 煮立ったらアクをとり、弱火で煮る
- ⑤ 具材に火が通ったら薄口しょう油、みりん、塩などで調味する
- ⑥ 水溶き片栗粉を回し入れ、とろみがつくまで煮る
- ⑦ 器に盛り、小ねぎをちらす



おめでとうございます  
**祝 敬老の日**  
 これからもお元気で

