



## サバ缶焼き飯

～クラシルさんより～



### 材料

サバの缶詰（みそ煮）：100g

ご飯：200g

長ネギ：5cm

マヨネーズ：大さじ1

しょうゆ：小さじ1/2

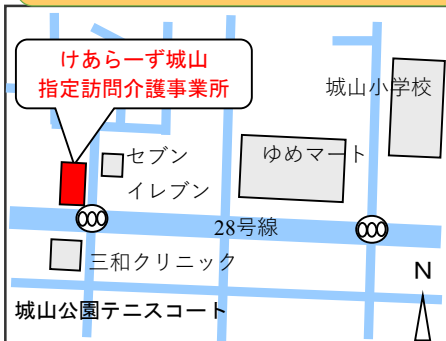
塩コショウ：ひとつまみ

### 作り方

- ①長ネギを薄く斜め切りにします。
- ②フライパンにマヨネーズを入れ、長ネギを炒めます。
- ③②のフライパンにご飯とサバの缶詰を入れ、中火でほぐしながら炒めます。
- ④しょうゆと塩コショウで味を調えます。
- ⑤器に盛りつけたら完成！  
（お好みで小ねぎを散らしてもおいしいよ）



ヘルパーおススメ！簡単レシピです。(≧▽≦)ノ



ヘルパーさん・利用者様ともに募集中!

### けあらーず城山

〒860-0066 指定訪問介護事業所

熊本県熊本市西区域山下代4丁目

10-3 上野第1テナント201号

TEL: 096-288-0995 FAX: 096-288-5867

訪問介護事業所番号: 4370111041



に寄り添う

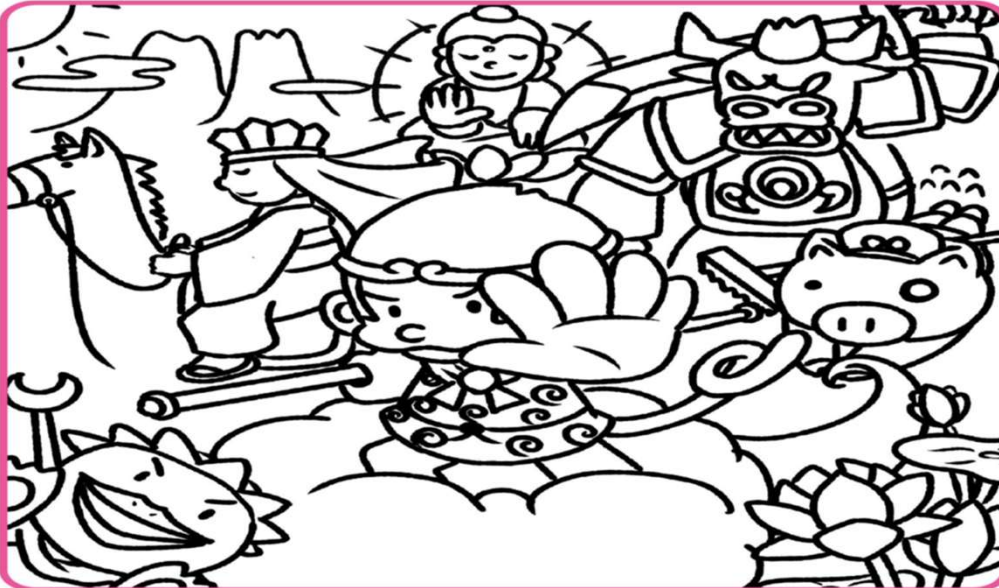
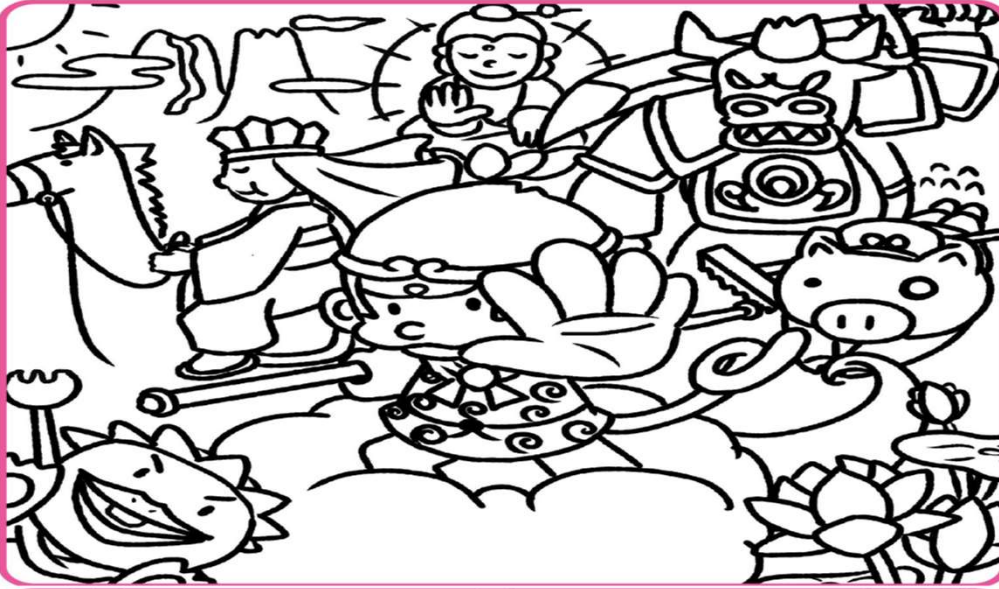
第111号

# けあらーずだより



今月は「利用者様作の  
手作り人形」です。

# 《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**10個**の間違ひがあります。探して下さい！  
(今回は、「明治安田グループ」さんから頂きました。)



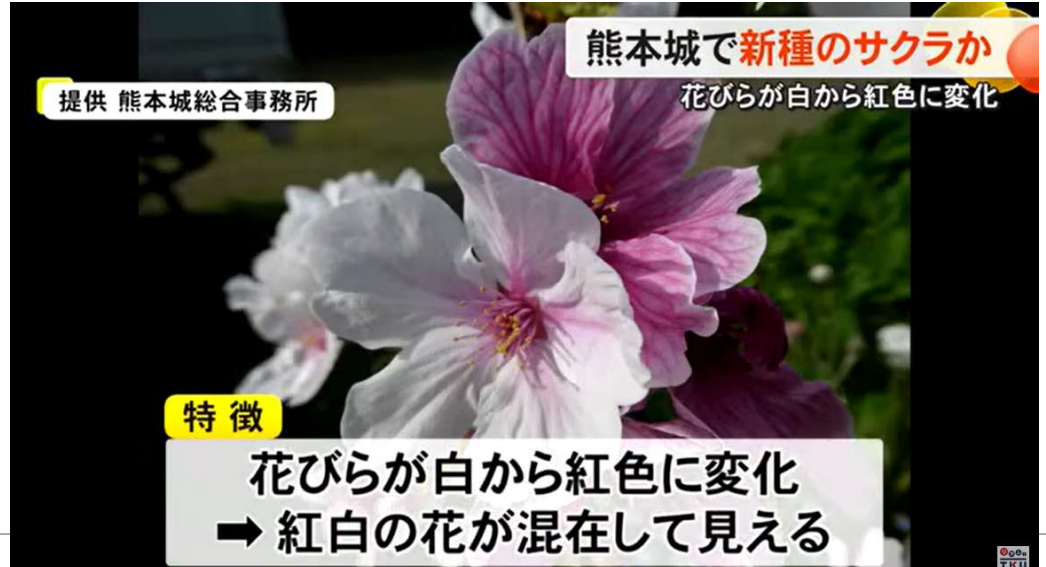
## 熊本城二の丸広場に桜の新品種！！

皆さん、もうご存知の方がたくさんだと思いますが、旬の話題を一つ・・・。

熊本城の二の丸広場の桜の木が、実は新品種であることが分かったそうなんです！

2月18日のTKUニュースで取り上げられましたが、紅白の桜なんて、なんて縁起がいいんでしょうね(\*´艸`)

今年の桜の花見は、例年以上に多くの方が熊本城を訪れると思います。楽しみですね♪ (TKUニュースさんより映像をいただきました)



参え：①沙悟浄(河童)の口、②沙悟浄(河童)の檜の形、③孫悟空(猿)の左手の手相、④三蔵法師のほつた、⑤三蔵法師のわらじ、⑥お釈迦様のかんざし、⑦左奥の山の道、⑧お釈迦様の横の雲、⑨馬のたてがみ、⑩孫悟空(猿)の眉毛