



発行 2026年9月1日
(第54号)

緑風会 ニュース

編集 一般財団法人 緑風会

秋の味覚を手軽に！きのこ鮭の炊き込みご飯

【材料(2～3人分)】

・米2合 ・鮭2切れ ・しめじ1/2パック ・にんじん1/3本
・調味料(しょうゆ大さじ1、みりん大さじ1、酒大さじ1) ・だし適量

【作り方】

- ①米を研ぎ、炊飯器に入れて調味料とだしを加え、2合の目盛りまで水を入れます。
- ②食べやすくほぐしたしめじ、細切りのにんじん、鮭をのせます。
- ③通常どおり炊飯します。
- ④炊き上がったら鮭の骨を取り、全体をさっくり混ぜて完成です。

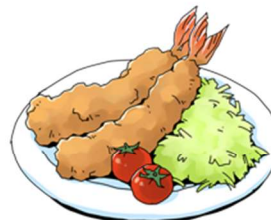
みどりちゃん



カフェ・レストラン ラコントル からのお知らせ

いつもカフェ・レストラン ラコントルをご利用いただきましてありがとうございます。
当店では、剣先イカの天ぷら・バター焼き、煮穴子の卵とじ、エビフライなどが
人気メニューです。

ぜひご賞味ください。



さくら児童館だより

緑風会では、小学校の夏休み、冬休み、春休み期間中、職員のお子さんを預かる
“さくら児童館”を運営しております。夏休みもお子さん達は、先生方と楽しく過ごしました。

《2026年8月19日(水) クッキング》

みんなでピザを作って、おいしくいただきました😊



お

知

ら

せ

霞会館1階
プラザみどり

秋のパンいろいろ

かぼちゃ・おいも・れんこん・きのこのみたらしコッベ
爽やかな秋のメニューが勢ぞろい!



かぼちゃのパンニーニ



紅あずまデニッシュ



さつまいものパン



れんこんのパンニーニ



きのこのパンニーニ



みたらしコッベ

秋の味をお楽しみください プラザみどり

原材料は乳製品のみ

試食会開催の
ご案内

9月9日(水)
9時30分～16時
入院棟2F売店前

乳製品100%の真実

アイスが
好きじゃなくても、
リピートしてしまう。
朝から食べたくなる、
軽やかさ。

まるで、
牧場で食べる
ソフトクリーム。

濃厚なのに、
澄みわたる後味。

真実はご自身で体験下さい
お待ちしております♪



Dear Milk

入院棟2階

売店みどり

凌雲棟カフェ

新商品!!

バームクーヘンを

コーヒーのお供にどうぞ



期間限定

8月・9月 限定企画

暑い夏を乗りきろう!!

毎日が Wポイント

RYOUN CAFE

涼しいカフェで
ひとときつきませんか?

Espresso Beverages

SHORT TALL

カフェアメリカーノ	310	380
エスプレッソ	310	380
カプチーノ	370	420
ダブルエスプレッソラテ	380	430
カフェラテ	340	370
パニラテ	380	420
キャラメルラテ	370	410
ヘーゼルナッツラテ	380	420
チョコレート	320	370
チョコレートケーキ	380	430
チョコレートケーキ	380	430
チョコレートケーキ	380	430

限定企画は平日のみ
9時～15時

11:00～15:00

価格が異なります。

おのれいりて使えます