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！きのこと鮭の炊き込みご飯

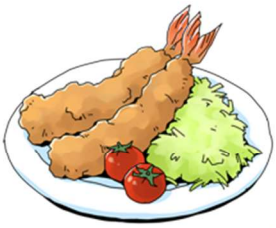
【材料（2～3人分）】
・米2合　・鮭2切れ　・しめじ1/2パック　・にんじん1/3本
・調味料（しょうゆ大さじ1、みりん大さじ1、酒大さじ1）・だし適量

【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。

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

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