

静岡県では、新型コロナウイルス感染症対策として「レベルごとの行動制限」が**変更**になりました。  
今後も県の方針に準じ、手を緩めること無く感染症対策を実施してまいります。  
台風のシーズンに入り天候も不安定ですが縁がわでのおいしいごはんでき元気に乗り切りましょう！！



敬老の日には職員によるフラダンスを楽しみました。



疫病退散！！

利用者さん手作りのお地蔵さんとタッグを組んで  
最強になりました ♡



秋の防災訓練



みんなのお楽しみ。

毎日食べたい「縁がわごはん」



### 今月のおやつレシピはシフォンケーキ

#### 材料

- ☆たまご3個 180g ☆グラニュー糖 78g ☆薄力粉 78g ☆ベーキングパウダー 3g
- ☆サラダ油 42g ☆水 48g ☆塩 1g

#### 作り方

- ① ボールに卵黄、グラニュー糖1/2、サラダ油、水を入れてホイッパーで混ぜる
- ② ①に薄力粉、ベーキングパウダー、塩を入れて混ぜる
- ③ 卵白、グラニュー糖1/2を入れてしっかり泡立てる
- ④ ②に③を混ぜて170℃で20分焼く
- ⑤ 焼きあがったら逆さにして冷ます
- ⑥ しっかり冷めたら、型から抜いて出来上がり (生クリームやお好みのフルーツで飾り付け)

