



日に日に寒さが厳しくなってきましたね。今年は全世界で大変なことになっていますが、縁がわではスタッフ全員、ご利用者さまの笑顔に支えられて日々頑張っています。縁がわは29日から3日までお休みさせていただきます。年末年始、皆様もお身体を充分休めて安全にお過ごし下さい。来年もどうぞよろしくお祈いします。
☆令和3年1月1日よりホームページが公開されます。是非ご覧下さい。



天気の良い日はドライブに行きます。
いつもの指定席で野守の池まで行ってきました。
やっぱりドライブは最高ね！



グリンピアでmerry Xmas



島田第二中学校の生徒さんから
カードが届きました。
いつもありがとうございます



女子旅でパチリ



お正月の準備も万端ですよ～



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『ツリーパン』

材料☆強力粉 200g ☆イースト 5g ☆砂糖 6g ☆塩 4g ☆バター 6g ☆水 126g

☆あんこ 適当料 ☆ドライチェリー

作り方

- ① 材料を全部ボールに入れて混ぜてよくたたく
- ② 35分～40分 発酵させる
- ③ 生地を11等分に分けてツリーの形に並べ、あんこを入れてもう一度20分～25分発酵させる
- ④ 180℃のオーブンで15分～20分焼いて出来上がり

中にあんこを入れてツリーあんパンです。中身はなんでも入れられます。

