

新年あけましておめでとうございます。本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。
 さて、お正月は縄文時代から続いている日本固有の文化として受け継がれたものらしいのです。お正月料理の黒豆（「まめ」に働く。邪気をさけ長寿を願う）数の子（子孫繁栄を祈る）海老（長寿を祈る）酢だこ（幸多かれを祈る）だそうです。料理に家族の幸せを込めているお正月料理は日本人の心そのものだと感じます。

2025年も皆様にとって素晴らしい一年となる様に、心からお祈りしております。

まだまだ寒い日が続きますが、ぜひ、皆様も陽光にお出かけ下さいませ。スタッフ一同、皆様一人一人に寄り添ったサービスに努めてまいりますので、宜しくお願い致します。皆様のご来所を心よりお待ちしております。

浅草、築地市場、柴又、生物園、スカイツリーに外出レク

お天気も良く皆さんで見学しながらお散歩してきました。



クリスマス飾り付け

クリスマスの飾り付けの前で写真撮影しました。



出来たて
 ほかほか!

ぽんぽんぽん

京都名物助宗だからで
 体も心もほかほか♪



調理担当
 横井さん

- エネルギー 235kcal
- たんぱく質 18.2g
- 脂質 10.1g
- 炭水化物 19.4g
- 塩分 3.6g