



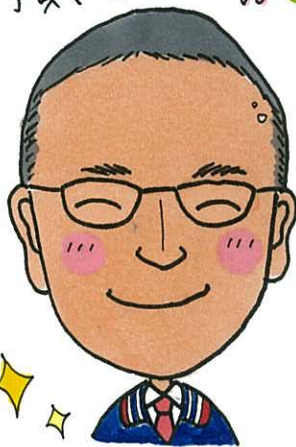
一笑 健 明

今年初!社長よりコメントを頂きました~!!

新年の抱負



明けましておめでとう
ございます!今年猿年!



私の原点である「素直」「向上心」「好奇心」を大切に、今年1年を精進してまいります。ハートフルおおむら(株)一同、変わらぬお引き立てのほど、よろしく大村 相基です お原頁い申し上げます。

日光東照宮に三猿がいますよね! いろいろな言説はありますが、ハートフルおおむらスタッフ一同としては、悪いことを見たり聞いたりせず、心穏やかに過ごすのが、良いのではないかと思います!!



ハートフルフッキング

おせちメニューに飽きた朝のメニューにいかが? スパニッシュトースト

<材料>

- 牛乳 200cc
- シナモン(粉) 小1/2
- 砂糖 大2
- レモン皮 小1
- はちみつ(お好み)
- フランスパン 1/2 スライス(2cm)
- 卵(Lサイズ) 1個
- オリーブオイル 100cc
- はちみつ 大2

<作り方>

- 鍋に*を入れ中火で砂糖が溶

けるまで温める。火を止め冷ます。

- 1にフランスパンをしこませる。
- フライパンにオリーブオイルを入れ、卵につけたフランスパンを焼く。
- 焦がすないように、2~3分焼く。
- キッチンペーパーで油を取り、はちみつをかけて完成!
- X-プルシロップでも

寒い日には、じも伊も温まるホットなドリンク

♡ホットワイン♡

<材料>

- 赤ワイン(安価) 400cc
- オレンジジュース(100%) 100cc
- 砂糖(お好み)
- シナモン(お好み)
- りんご 1/4

<作り方> 電子レンジで!



*分量は目安なので味をみて自分好みにしてみて下さい♡



〈編集後記〉
お陰様で、当社も創業5年目を向かえることができました。スタッフ一同、益々元氣張ってまいります!!
皆様、今年1年心穏やかに明るく楽しく過ごせまよう!!

介護から快護へ
ハートフル おおむら
平成27年12月吉日