

# 百合ヶ丘便り

表題は諏江先生

70号 2026年 4月18日

発行所 レジデンシャル百合ヶ丘 〒215-0012 川崎市麻生区東百合丘1-12-35 <http://www.ikumeikai.net/yurigaoka/>



エントランス前でお花見



塔の越西公園でお花見

## 手作りのこだわり弁当で春を堪能♪

- ・ 鶏肉の二色巻き
- ・ 青菜の錦糸巻き
- ・ 常盤台農園里芋の白煮
- ・ 手まり寿司(海老)
- ・ 博多サンド
- ・ 品川巻き



- ・ 芹の白和え
- ・ 手まり寿司(サーモン)
- ・ 赤魚のポテトチーズ焼き
- ・ 花豆煮
- ・ 農園菜の花の辛し和え
- ・ 手まり寿司(桜)



# 春のお彼岸

ご利用者の皆様と  
楽しくぼたもち作り



LLW  
さん

## congratulation

### 介護福祉士試験 2名が合格!

KG  
さん

## Smaile Partner

ご利用者や職員、地域との  
パートナーシップを深め支え合う  
をテーマにご紹介いたします。

春で卒業！施設での経験を糧に、新社会人としてご活躍されることを応援しています！

### 寺田 やよい さん

高校3年の秋から4年間、気が付けばあっという間に就職目までたどり着いていました。直接介護に関わる業務ではありませんでしたが、キッチンエイドの業務を通して福祉の現場を肌で感じる事ができたことは私の人生において大きな意味を持つ経験の一つとなりました。



### 浦山 真桜 さん

高校1年生から大学4年生までの6年間、本当にありがとうございました。初めてのアルバイトに、右も左も分からずとても緊張したのを覚えています。他ではなかなか経験のできない福祉の現場に携わられたことで得た、ご利用者様への対応の仕方や知識などを、これからも生かしていけたらと思います。



## お花見弁当のメニューからレシピ紹介

某 料亭出身のレジデンシャル常盤台スタッフ、鈴木さんによるお花見弁当レシピをひと品ご紹介♪

### 「博多サンド・品川巻き」

※パン・海苔・たねを重ねて  
くるりと巻くと品川巻き

#### 【材料】

- A : えび・はんぺん・ちくわ・玉ねぎ
- B : たまごのもと(油・卵黄)
- 食パン
- てんぷら粉
- 揚げ油

#### 【作り方】

- ①Aの材料を細かく刻む
- ②Bのたまごの素を作って①に混ぜる
- ③食パンの耳を落とし、①のたねを塗り広げる
- ④上にパンを重ねて挟み、ラップをして蒸す
- ⑤てんぷら粉をつけて揚げる



### 編集後記

春風が心地よい季節となりました。新しい出会いや挑戦が始まる4月、それぞれの一步が実りあるものとなりますように。本年度もどうぞよろしくお願いいたします。