

豆まき



鬼役でしたが・・・素敵な衣装ありがとうございました♪鬼は外～
♪福は内～♪ 渋谷

へんてこな鬼でしたが、楽しく参加させてもらいました(´▽`)/玉の命中率高く痛かったです♡ ありさ



あそびだより



プレパラート

スタッフが上下に揺らしたり、ぐるぐると回すカラフルなバルーンをジッと見る様子が見られました。 さとし



リンゴ寒天



材料：りんご大3個 寒天粉6g 水100

- 1 リンゴは皮を剥かずそのまま冷凍します※約4時間 ※冷凍すると甘さが増します
- 2 リンゴが固まったら、冷蔵庫もしくは常温で解凍します。※早く作るなら常温
- 3 解凍されたら皮を剥き、芯を取り除きます。身のみをミキサーにかけペースト状にします。
- 4 水・寒天粉を鍋に入れ火にかけ寒天粉を溶かします。※混ぜながら
- 5 4の中に3のリンゴを加え煮たせふつふうつとしてから3分程かき混ぜながら煮る。



パティシエ ななみ

バ～スデ～ランチ（ジョ～ズキッチン）

清水ドリームフラザ、お肉食べ放題にGO!

食べるの大好き!! 2人組♡甘党の航嘩さん! ワッフルにアイスのをのけて幸せ～!と満笑み!!

大食いの更桜さんは3プレート+3茶碗!!



まだまだイケるよとアピール全開! 職員スタッフをかけられるほど・・・(笑) お腹もいっぱい笑顔いっぱいのバースデーランチでした。 ななみ

