



なごみ通信



おめでとうございます！

1月19日(水)

1月のお誕生日会が行われました。県内でコロナウイルス感染症が流行しているのを、いつもより規模を縮小して行いました。いつも明るく元気な皆さま。一言いただくと『これからも皆さんと仲良く、なごみで過ごしたい』とうれしいお言葉をいただきました。これからもお元気でなごみケアセンターをご利用ください。



日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

3月行事予定

1日:なごみワイワイ感謝祭
22日:誕生日会
18日~24日:お楽しみお風呂ウィーク



エディブルフラワー 見学レポート！

なごみの水耕でエディブルフラワーを育てていると聞きつけ、さっそく見学に行ってきました！

エディブルフラワーとは？



観賞用のお花ではなく食用に加工されたお花。毒性がなく生でも食べられるお花のことです。身近なものと刺身に添えられた菊や桜の花の塩漬、新潟県の特産「かきのもと」もエディブルフラワーになります。

色んな色のお花を集めると
彩りが可愛いですね♡



どんな味ですか？

なでしこを試食させてもらいましたが、一見青臭く苦そうなイメージですが、苦みも臭みもなく食べやすかったです！水耕のスタッフさんによると愛情をこめて育てているのでクセがないとのことでした♪

どんなお花を育てていますか？

なでしこ・キンセンカ・ビオラの3種類を
現在は試験的に育てているそうです！

キンセンカ

ビオラ

なでしこ

水耕栽培でも綺麗なお花が咲くんですね！水耕のお野菜と同様に無農薬なので安心して食べれますね♪



どうやって使えばいいの？

クセがないのでサラダやケーキの彩りや、紅茶に浮かべたり、いつもと違った特別感が味わえます♪もうすぐバレンタインデーなのでエディブルフラワーを使ったお菓子を作ってみてはいかがでしょう？



購入できますか？

現在、試験的に栽培しているので購入はできませんが、レタスを購入していただいたお客様に1パックプレゼント中です♪



エディブルフラワーを使用したアクセサリも販売中です！
ぜひ、なごみの水耕に足を運んでみてください。

お問い合わせ先

時間：10時30分～
17時30分頃
月～金曜日※土日祝は除きます。
＜問い合わせ先＞
TEL:0256-47-5005
FAX:0256-47-5006

