

おかげさまで

山規模ディサービス

のんびり

令和6年6月20日

第83号

梅干し作り お母さん出番ですよ



梅のヘタ取り⇒ていねいに焼酎で消毒⇒13%の塩加減



手作りはいいね

最後に焼酎を振りかけて⇒重石は梅の二倍(梅 4 キロ塩 8 キロ)

♪ゲロゲロ クワックワツ♪



お父さん
ありがとう!

心をこめて
作ります

