

4月★食事だより



桜餅作り



花見弁当



榮太郎和菓子～チューリップ



桜もち作りでは生地作りから始め、食紅でピンク色をつけました。生地はきれいに焼きあがっていました。桜の葉の塩気がちょうどよく、桜の葉の風味もしっかりあってよかったです喜んでいただきました。

今年の花見弁当は鮭おにぎりとエビフライを提供させていただきました。ボリュームのあるお弁当になりましたが、たくさんの方に好評をいただきました。

そして、22日のおやつで榮太郎和菓子提供がありました。今回はチューリップのかわいい練切でした。施設の花壇にもチューリップが植えられているので、鑑賞しながらいただいております。



🌸 5月食事予定

7日 山菜なめこそば

10日 母の日行事食

13日 どらやき作り

21日 サケとほろ丼