

4月★食事だより



桜餅作り



お花見弁当



榮太郎和菓子～蒸しどら焼～



4月のおやつレクでは、**さくら餅**を作りました。生地を混ぜる工程から参加していただき、ホットプレートで生地を焼き、きれいなピンク色の皮が出来上がりました♪ さくらの葉は、塩抜きをして生地とあんこをくるみ召し上がっていただきました。

🌸 5月食事予定

5日 子どもの日ゼリー

11日 母の日行事食

17日 どらやき作り

25日 味噌ラーメン

花見弁当は焼き鮭や肉団子、季節の煮物やフルーツを盛り合わせました。ボリュームのある内容となったので、好評をいただきました。

19日のおやつに、**榮太郎和菓子**の提供がありました。ふわふわの生地にピンク色のさくらあんが入っており、みなさん美味しくいただきました。

