

2024年
5月

通所リハビリ給食だよ！



だんだんと暖かくなり、春の訪れを感じますね。
まだまだ気温の変化が激しい日が続きますので体調には気を付けましょう。

★4月のおやつレクのご紹介★

桜餅作りを行いました！
今回は関東風の長命寺を作りました。
生地をホットプレートで薄く焼き
こしあんを包んでいます。



桜の風味とほんのり塩気が
あり美味しいと好評でした。



★桜餅の種類★

長命寺（関東風）

小麦粉と白玉粉を使用し、
薄く焼いた生地が特徴。
江戸時代に、桜の葉を何かに
活用できないか？と考え、
生まれたそうです。



道明寺（関西風）

もち米を蒸かして作るため、
つぶつぶとした触感が特徴。
その起源は明治30年頃、京都で
生まれたとされています。



ちなみに・・・山形県では関西風の道明寺が
桜餅として売られていることが多いそうです。



4月23日・24日

花見弁当を提供しました



お品書き

筍ごはん・筑前煮
サーモンマリネ
卵焼き・桜漬け
マンゴー



旬の食材や桜色の食材など使用し、春らしいメニューとなっています。
皆さんに美味しく召し上がっていただきました。