

## 【 手作りおやつ 】

手作りおやつレクリエーションで「さくら餅」を作りました。材料は白玉粉・小麦粉・こしあん・食紅・水です。まず白玉粉と小麦粉と食紅を合わせて生地を作ります。みんなで丸めてあんこ玉も作ります。



「さくら餅」は何度か作っていますが皆さんに好評です。生地もキレイな桜色になっています。さくら餅は関東風と関西風があるようで、関東では長命寺という小麦粉の薄生地であんこを包んださくら餅が主流で、関西では道明寺という、もちもちつぶつぶの生地であんこを包んだものが主流になるそうです。

## 【 お誕生会 】

3月生まれの方のお誕生会を行いました。職員手作りのお誕生日カードは皆さんのベストショットを選んでいきます。これからもお元気にお過ごしください。



## 【 おやつケーキの日 】

令和4年4月3日はケーキの日でした。「さくらのパンナコッタ」です。季節を味わえるおやつ、嬉しいです！



のど越しが良いので皆さんペロリと完食です。生クリームを使っているからまたプリンとは違って美味しいですよ。『美味しい、美味しい』との声がたくさん聞かれました。来月のケーキの日も楽しみです！！



デイサービスで作成した4月の壁画です

詳しくはホームページをご覧ください。  
ブログも更新しております。



〒370-1124  
群馬県佐波郡玉村町大字角刈天神5066-1  
TEL : 0270-27-5162 FAX : 0270-27-5245  
URL : [www.yururikan.co.jp](http://www.yururikan.co.jp)