



行事のお知らせと5月6月・報告4月後半から



父の日を祝う献立
六月十八日



穴子の押し寿司
清まし汁
煮物
酢の物
果物
サクランボ
おやつ
練りきり 紫陽花

Happy Father's Day
父の日

その他行事

5月14日母の日
オムライス
アイスクリーム

5月24日 誕生会
赤飯と誕生日ケーキ

4月5月食事報告



5.5 端午の節句 寿司

ゴールデンウィーク



5月2日たけのこご飯



4月29日すいとん風



4.24 誕生会 お赤飯



COOKING



桜餅クッキング 4月29日

関東風の桜もちを各階で作り、皆様のおやつになりました。桜の葉とあんともちもちの皮がほんのり暖かく、出来立てをいただきました。

ゴールデンウィークは、ちょっとお楽しみ献立で！大好きなお寿司や青春時代に食べた懐かしのすいとんに芋ご飯、季節の味の筍ご飯を食べやすくを第一に献立に入れてみました。

柏餅の雑学

柏の葉に含まれるオイゲノールという成分には抗菌作用があります。また、葉っぱで餅を包むことで、餅の乾燥を防ぎます。柏の葉は「代が途切れない」縁起物だけでなく、保存面も考えられていたのです。