



3月3日「ひな祭り・桜餅」  
今年ひな祭りは、感染予防を徹底して桜餅を作りました。飾ったひな人形の傍で職員が一つひとつ心を込めながら、生地を焼きあんこを包みました。甘さ控えめで、桜の葉の塩味がほどよく大変満足する美味しい桜餅でした。



3月3日(水)ひな祭りの行事食を召し上がり頂きました。メニューは、桜ちらし寿司、お吸い物、人参信田の含め煮、青菜の胡麻味噌和えです。桜ちらし寿司は、ご飯が桜色のピンクに染まり、上には錦糸卵と絹さや、刻み海苔をトッピングしました。ピンク・黄・緑と色鮮やかで食欲をそりました。ご利用者様にも喜んで頂けたようです。



2月、2階ではクルミ柚餅子を作りました。東北・北関東近辺の柚餅子は、主に西日本で主流とされる柚子の菓子ではなくクルミの餅菓子となっています。江戸時代以前、クルミは貴重な蛋白質源と脂肪分だったそうです。クルミの物はその油脂分が油餅子とも表現されることもあるようです。手作りのくるみ油餅子は四角形に切り分けて、お茶と一緒に美味しく頂きました。



東A-2と西A-2の親睦会を兼ねてケーキとお茶を皆様で召し上がる企画を行いました。普段、交流が少ないご利用者様同士でお話が弾み職員含め、有意義な時間となりました。今後も企画を考え、両ユニット同士の親睦を深めていきたいと思っております。



春風が心地よい季節になりました。先日の大根収穫以来、現在畑には何も植えておりません。年度末で畑のレンタルが終了しますが、4月からまた借りて農園活動を継続していく予定です。4月には毎年恒例のジャガイモを植える計画です。またご利用者様と一緒に楽しみたうと思っております。

