みんなでできたもん vol：1月

2016

新年あけましておめでとうございます。
2016 年になりましたね♪昨年 12 月は、毎年恒例のもちつき大会を実施しました!!
1 月はもちつき大会で作った鏡餅の鏡開きを行い、みなさんと一緒に白玉団子を作ってぜんざいを食べて楽しみたいと思います。今年もみなさんに喜んで頂けるお食事を提供していきたいと思いますので、今年も 1 年よろしくお願いします。

12 月の行事食 で提供しました

開所記念日祝い膳（12 月 1 日）

◆赤飯
◆てんぷらの盛り合わせ
◆茶碗蒸し
◆すまし汁
◆みつ豆

祝

Xmasスペシャルランチ（12 月 24 日）

◆カレーピラフ
◆フライドチキン
◆シーザーサラダ
◆コーンクリームシチュー
◆いちごのケーキ

ぜんざいのおはなし

☆ぜんざいとは？

… ぜんざいとは、小豆を砂糖で甘く煮て、餅や白玉団子などを入れた食べ物です。

☆ぜんざいの名前の由来は？

… 一休さんが餅の入った小豆汁を食べた時に『善き哉』(おいしい)と叫んだことに由来するという説があります。

☆ぜんざい作りのポイントは？

★小豆は一晩たっぷりの水に付けて浸水させておくことで、小豆に火が通るのが早くなります。

★小豆は、アクが強いので一度茹で汁を捨てこぼしましょう。

★小豆が十分やわらかく煮えてから、砂糖を加えましょう。砂糖を加えると、小豆はもうやわらかくはならないので、早く入れすぎないように注意しましょう。

小豆と砂糖は同じ量を入れましょう

1 月の行事食

★ 1 月 1 日（金）彩りおせち
★ 1 月 20 日（水）お楽しみランチ♪