

管理栄養士のアイデア満載 おやつ作り

今月は「柏餅」です

ねらい…「節句」の季節感を感じていただきました。

※ 生地(だんごの粉)に絹ごし豆腐を混ぜると、
なんと、柔らかく、そして、もちもちした食感のとても美味しい柏餅
ができました。



おやつを食べた後は、栄養についての勉強の時間です。

今月のテーマは、「脳についての栄養」

だんごの中の豆腐もしっかりと脳の為に働いているとの説明に
皆さんから、驚きの声が上がりました。

やさしさに ほっこり



職員が食器を洗っていると、腕まくりをして

「俺が洗ってやるわい。かしてみいや」と言って、手伝っていただきました。

やさしさ に心温まるひとときとなりました。

とてもうれしく、カメラのシャッターを押してしまいました。



「打吹天女と童子囃子」

ちぎい絵が完成しました

