



# 1月行事食



1月1日 お正月

新年あけましておめでとうございます

本年も よろしく願い申し上げます



毎年恒例、各ユニットへ新年のご挨拶に伺い、お屠蘇を振舞いました。笑顔でクイツと飲まれる方、目を細めてにっこり微笑む方・・・皆さまの無病長寿をお願いし、よいお正月を迎えることができました。昼食は、お赤飯とおせち料理、夕食はお刺身を召し上がっていただきました。



2018



1月18日 管理栄養士メニュー 《 浮島 》

今月は、『浮島』という和菓子を作りました。とてもしっとりとした、蒸しパンのような和菓子です。新年のお祝いに紅白(いちご風味)と、春らしい色(抹茶)の2種類を、作りました。

また、嚥下状態に合わせて、なめらかレアチーズもご用意しました。



「春っぽいね〜」「もっと食べたいわ」と喜んでいただきました☆

○材料 15×15 型 1台

白あん 250g

牛乳 15

砂糖 30g

たまご 2個

上新粉 15g

小麦粉 15g

(抹茶や食紅はお好みで)

○作りかた

① 型にクッキングシートをしいて、蒸し器を用意しておく

② 白あんに砂糖半量と、卵黄を加え混ぜる

③ ②に、上新粉と小麦粉をふるい入れて混ぜる

④ 別のボウルに卵白と砂糖を加ハンドミキサーで泡立てる

⑤ ③に卵白を2〜3回にわけて加えサッと混ぜる

⑥ 色を付ける生地をボウルにとり、少量の水で溶いたイチゴパウダーや抹茶を加える

⑦ 型に流しいれて20分くらい蒸す

⑧ ラップをふんわりかけて乾燥を防ぎ、粗熱が取れるまで冷ます

⑨ お好きな大きさに切りわかる(冷蔵庫で冷やすと、さらにおいしいです)