

特別養護老人ホーム船引こぶし荘 船引デイサービスセンター

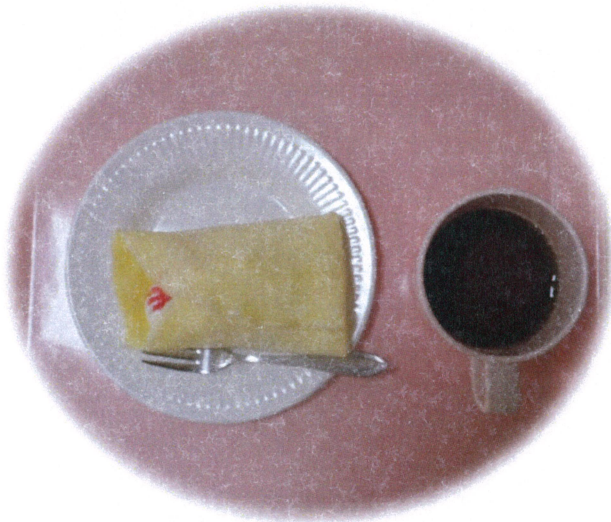
ケアハウスふねひき福寿荘の食事

《船引こぶし荘：茶話会（3月）》



月に1度、ご利用者と一緒におやつ作りをしており、作る楽しみ、食べる楽しみを提供しています。今月は皆さんで桜もちを作りました。皆さん、手際もよくあっという間に出来上がり。美味しくいただきました。

《船引デイサービスセンター：ホーム喫茶》



2月10日～15日までホーム喫茶を行いました。今回はホットケーキミックスを使ったクレープを作りました。前半はチョコバナナ、後半はフルーツ缶と中身を変えて提供しています。ご利用者の方に包む作業を行って頂き、楽しい時間を過ごしました。

《ケアハウスふねひき福寿荘：寿司バイキング》



寿司バイキングは定期的に行っており、入居者様から大好評です！今年も新年会に合わせて提供しました。職人さんが作る握りたてのお寿司は「ほっぺが落ちそうなくらい美味しい」と喜ばれています。

《どっちの桜もちが好き？》



道明寺（関西風）



長命寺（関東風）

桜もちには、水溶きした小麦粉や白玉粉などクレープ状に焼いた生地であんこを巻く「関東風」と、道明寺粉（もち米を蒸してから乾燥させ荒割にしたもの）を使った生地であんこを包む「関西風」の2通りがあります。

皆さんは、どちらの桜もちが好きですか？