



ル・グランレポート

Vol.68 令和 5年 3月 1日発行

甘酒や白酒は、ひな祭りには欠かすことのできない食文化です。どちらも同じものと思われている方が多いと思いますが、かなり違うものです。一般的に甘酒は、ご飯やおかゆなどに米こうじを混ぜて保温し、米のデンプンを糖化させたもので、アルコールをほとんど含まない甘い飲み物です。昔から庶民の手作り飲み物として親しまれ、作り方も意外と簡単で一晩でできることから一夜酒ともいわれていました。一方、白酒は、みりんや焼酎などに蒸したもち米や米こうじを仕込み、1ヶ月程度熟成させたもろみを、軽くすりつぶして造った酒のことをいいます。昔からひな祭りなどで供えられ、白く濁り粘りと甘みがあり、アルコール分は9%前後、糖質が45%程度含まれ、酒税法ではリキュール類に分類されています。

雛祭りの衣装作り



3月3日のひな祭りレクで
着ていただく着物作りを
お手伝いしていただきました☆



ル・グランハート沼津



HAPPY
Valentine's
DAY



バナナとマシュマロのチョコレートフォンデュ(*^_^*)
フラワーペーパーでハートの飾りも作りました！



鬼退治の後
甘納豆を
召し上がって
いただき
ました☆



魚釣りゲーム



バナナケーキ



3月

の行事

ひなまつり

HAPPY
WHITE DAY!

2月

の行事食

メニュー

- ・恵方巻き・いなり寿司
- ・大豆煮
- ・フルーツヨーグルト
- ・つみれ汁

