



# ル・グランレポート

Vol. 117 令和 5年 4月 1日発行

春風の心地よい季節になりましたが、お変わりなくお過ごしでしょうか？！  
なかなか旅行など出来ない日々が続きますが、コロナに負けないよう過ごしていきたいと思います。

春の佳き日々を、どうぞ健やかに過ごして下さい。

～卵の殻で作るイースターエッグの作り方～

- 1、生卵の底にフォークを使って穴をあけます。
- 2、3～5mm程度の穴があいたら、竹串を入れ中身を少しずつ出します。
- 3、中身を全部取り出した後、中を水でよく洗い乾燥させましょう。
- 4、乾燥させたら、絵具やペンで色を塗りましょう。
- 5、お好みの飾り付けをして完成です。



日本でも徐々に広がってきたイースター。このイベントはイエスキリストの復活を祝う祭りで、日本名は「復活祭」。イースターでよく見かける卵やウサギは生命や復活・繁栄の象徴。家でもカラフルなイースターエッグを飾って、卵料理を味わうイースターパーティーを楽しんでみませんか？

## ル・グランハート御殿場



貝合わせ



誕生日会



調理レク



4月のイベント  
お花見ドライブ





## ひな祭り

子供の頃の懐かしい思い出を語り合いながらケーキを食べお祝いしました。



## 肉まんレク

熱々の肉まんを頂きました。ボリューム満点で美味しかったです。



## ホワイトデー

バナナとマシュマロのチョコレートフォンデュ♥楽しく上手にできました。♥



## 3月の行事食



### ～麺の日～

- きつねうどん
- 山菜と豚肉の炒め煮
- 大豆のサラダ
- フルーツ



### ～海老カツ定食～

- ご飯
- 海老カツ
- グリル野菜
- コーンポテトソテー
- フルーツ
- 清汁



## 4月の予定

あんぱんレク

