



# ム・グランレポート

Vol.97 令和 7年 8月 1日発行

暑い夏に食べたくなるかき氷。キンキンに冷えた氷に、甘いシロップをかけて食べる定番スイーツですが、かき氷のルーツは平安時代までさかのぼります。平安時代の貴族たちは、冬に切り出した氷を氷室に蓄え、夏にそれを削って食べていたそうです。当時のかき氷は、現在のようにシロップをかけるのではなく、甘葛(あまかずら)という植物から作った甘い液をかけて食べていたんです。かき氷の歴史を知ると、夏の風物詩であるかき氷がより一層美味しく感じられるのではないのでしょうか。



ご利用者様の日常の様子やレクリエーションはSNSに投稿しております。

\*右のQRコードを読み込んでご覧いただけます。

ブログ



Instagram



## そうめん



施設で育てた紫蘇を薬味に使いました(\*^-^\*)  
皆様「美味しい!」と、沢山召し上がっておられました☆



施設の庭でトマトやスイカを育てています!



# ル・グランハート沼津

## わらび餅



## 紫蘇ジュース



## フルーツケーキ



## 8月の行事



## 7月の行事食

### メニュー

- セタそうめん
- 星のコロッケ
- 星形杏仁
- いなり寿司



WEBページから面会の予約をできるようになりました。

\* 右のQRコードを読み込んでご予約いただけます。

