

ル・グランレポート

草木の新芽が萌え出ずる頃となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。もうじき桜の時期を迎えますね。桜の季節を迎えると、桜餅が食べたくなります。皆様は桜餅の桜葉は召しあがりますか？桜葉は桜餅の風味を引き立てるための重要な役割を担っており、独特な香りと塩味が餅と調和し、味に深みを与えます。葉っぱを食べること自体は、何十枚も食べるような過剰摂取をしない限り問題ないとされていますが、食べるか食べないかは好みによります。葉っぱの塩気が強すぎると感じる場合は、無理に食べる必要はありませんし、逆にその塩味がアクセントとなって美味しく感じる場合は、そのまま食べるのも一つの楽しみ方です。もし塩味が強い場合は軽く水洗いすると良いそうです。また、桜葉の香りが最大限楽しみたい場合は、軽く押しつけて風味を移すのもおすすめだそうです。桜餅一つで様々な楽しみ方があると、食べるのも楽しくなりますね。

寒暖定まらぬ時期ですので、くれぐれもお体にはご留意ください。

レクリエーションのご様子は、
右のQRコードを読み込んで
ご覧いただけます。

ブログ



Instagram



面会の予約をWEBにてできるよう
になりました。右のQRコードを
読み込んでご利用下さい。

面会予約



寿司 バイキング

マグロやブリ、ホタテなどの寿司を準備し、昼食として召し上がっていただきました。たくさんの種類の新鮮なネタの寿司に、皆様大変喜ばれていました。



節分

節分に合わせて、皆様に豆まきをおこないました。鬼に扮した職員に、豆の代わりにボールを投げてくださいました。豆まきの後は、甘納豆を召し上がっていただきました。



バレンタイン

いちごやバナナ、食パンなどを使い、チョコレートフォンデュを楽しみました。果物や食パンは濃厚なチョコレートと相性抜群で、甘くておいしいと大好評でした。お皿に残ったチョコレートまで、綺麗に食べてくださいました。



3月のイベント予定

ひな祭り・カップちらし寿司・チーズどら焼き