

3月
March

ほっこり通信

R7. 3月号

一般社団法人 ジョブハウス

就労継続支援B型事業所 ほっこり苺の里

〒018-0403 秋田県にかほ市三森字六日市120

TEL 080-2842-6057/E-mail : info-hokkori@job-house.jp

ホームページ : <http://www.job-house.jp/hokkori/>



2月のレクリエーション (2/11)

2月は一足先にひな祭り気分ということで「桜もち」を作りました。みなさん生地を焼くのが上手で、仕上がりがバッチリ！定番の桜色の生地にはこしあん、こだわりのずんだあんは白い生地にもうすら緑色が透けて、上に添えた桜の花びらが高級和菓子のようにでした。(^-)
桜の葉の香りが口いっぱい広がって、春満開！もちろん、お抹茶や甘酒もいただき、雅(みやび)なひと時を過ごしました。



みんな見てるから そうそう緊張する～
上手い、上手い！



ハイ！パツと裏返し！



京都の老舗菓子店の出来栄です



美味しく頂戴致しました



手つきがいいですね



そうそう、そんな感じ！



美味しさ満開です

3月の主な行事

- 3/3 (日) ひな祭り
- 3/14 (木) ホワイトデー
- 3/20 (水) 春分の日 **開所日**

施設レクリエーション
詳細は後日お知らせします

恒例！
節分お菓子のつかみ取り



攻撃反対！ 無言のプレッシャー
反対！

トピック③ 冬景色 二連発

金浦港の防波堤
越えの荒波

道路は続くよ
どこまでも…

春の定番 桜もち

春を感じさせる桜もち。見た目が可愛らしいことから、ひな祭りのお菓子としても人気ですね。

関西風(道明寺)の桜もちはお餅のような生地で粒あんを包み、桜の葉でくるんだ和菓子です。道明寺粉を使うため、見た目がつぶつぶしていて、おまんじゅうのような形をしています。

関東風(長命寺)の桜もちは小麦粉で作ったクレープのような生地でこしあんを包んだものを葉っぱで巻いたもので、江戸時代に桜の名所にある長命寺の門番をしていた男性が桜の落ち葉を掃除している際に思いつき、門前で売り始めたときからあります。