

～端午の節句 草餅を手作りしました～

5月3日（祝）少し早めでしたが、端午の節句に草餅を作りました。

春先に豊寿園の園庭にヨモギができていたので、収穫し冷凍していました。当日は、蒸した生地にヨモギを入れて、料理クラブの皆さんと汗をかきながらこねていきます。皆で「うまく餅になるのかな」「生地が厚いと美味しくないしね」と考えながら作っていきます。栄養士が熱くて触れない生地でも、入所者さんは平気で触るので毎年驚きます。

一生懸命こねたぶん生地も柔らかく、なによりヨモギの香りが強くて、「美味しい！」と皆さん大好評でした。「次回はきな粉があると手に付かなくて食べやすいかもね」との反省点もあり、毎年恒例になってきて嬉しいです。来年も頑張ってお作りしてもらいたいと思います。

