

こんにちは。デイサービス・いちごのところです。  
三寒四温を繰り返しながら、雪解けも進み、一歩ずつ春めいてきましたね。  
年度末の慌ただしさと季節の変わり目による気候変動により、インフルエンザや風邪、花粉症などに悩まされやすい時期でもあります。  
体調面には何卒ご自愛ください。

今回はレク活動として春の味覚であり、当事業所のシンボルでもある「苺」を使ったお菓子、「いちご大福」を作りました。その模様をご紹介します。

#### 【手作りいちご大福 主な材料】

白玉粉、水、砂糖、油、片栗粉、苺、餡子(こしあん)、生クリーム  
(分量は作る個数によって異なります)

#### ～生地作り～



ボウルに白玉粉、水、砂糖を加えてよく混ぜ合わせます。

#### ～生地を焼く～



熱したホットプレートで生地を焼きます。薄く油を塗り、生地を円形もしくは楕円形に薄く広げ、周囲が乾いてきたら裏返して生地の片面も焼き上げます。焼き上げ後は生地に片栗粉をまぶします。

～苺・餡子の下準備～

いちご大福の要となる苺と餡子の下準備です。  
苺をカットする、餡子を丸める工程を二手に分かれて行っています。

～生地で包む・形成～



焼き上げた生地に苺、餡子、生クリーム乗せて包みます。  
隙間なく包んだら大福状になるように形成します。写真右が完成品です。



春のスイーツ・いちご大福のおやつ作り。この上なく美味しく出来上がりました。  
ご利用者様、スタッフも一緒に召し上がり大好評でした(^ ^)  
今後ご利用者様が笑顔になれる、楽しめる活動を提供してまいります。

最後までご覧いただきありがとうございました。次回をお楽しみに！