

皆さん、まだ少し寒い日がありますね。

温くなったり寒くなったりと寒暖の差が激しいですが、いかがお過ごしでしょうか？

4階は風邪をひかれる方もいなくて健康で元気に過ごされています。

さて、今回は喫茶で肉まん和餡まんを作りました。

本当に出来るのか不安に思った方、実は割と簡単に出来ましたよ。



まずは、ラップを敷いた上に耳を取った食パンを敷いて叩いて薄く伸ばします。

中華風の帽子を被っていただいたのですが職人さんみたいですねw



その後、伸ばした食パンの真ん中に餡を乗せて、ラップごと四隅から閉じてラップを絞ります。

出来た物を蒸し器で蒸して出来上がりです。



美味しそうに出来ましたv 食べやすいようにカットして提供します！

では皆さんの食べている様子は…。

残念、、あまりにも好評すぎて、忙しくて写真が撮れませんでした。反省です(T_T)

来月は花見シーズンの到来ですね。入居者さまと一緒に出かけできると良いですね。

次回も乞うご期待！

