



新年を手作りお赤飯で お祝いしよう！

少し遅くなりましたが、新年あけましておめでとうございます！

ユニットではお赤飯を作って新年のお祝いを皆で行いました。お赤飯が苦手な方には茶碗蒸しをご用意しました。少し小豆が硬くなってしまいましたが、「美味しい！」と皆さん沢山召し上がって下さいました。

2022. 1. 14



小豆を茹でました。

ゆで汁や調味料を入れて準備OK。



もち米を軽く研いで浸水させています。





お赤飯が炊けました。
良い匂い！
美味しそうです！

凄く、美味しいよ！
うまく炊けたわね。



お皿に取り分け
ました！





もう少し塩が欲しいわね。



お赤飯だなんて嬉しいわ！



丁度いい硬さね。
食べやすくて
美味しいわ！



今月誕生日の方には
プレゼントを！
おめでとうございます！

