

# 栄養室 & 厨房便り

11/9にデイサービスで「おやつレクレーション」を実施しました。  
毎月、曜日を変えて実施しています。  
デイサービス職員はどの様なおやつを作るか毎回頭を悩ませているようです。  
施設栄養士や厨房職員と都度相談しながらレクレーションの内容を決めています。



今月は「あんみつ」を作りました。  
色々な食材を用意し利用者様に選んでもらい盛り付けしてもらいました。  
自分だけの「オリジナルあんみつ」を作ります。



色々な食材を用意しました



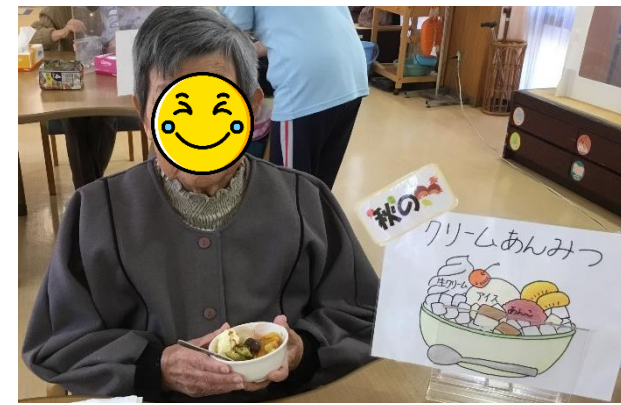
自分で作るあんみつは楽しいです♪  
食材も全部のせました  
美味です♪

## 《あんみつのお話》

あんみつという食べ物は「みつ豆」から派生した料理です。  
みつ豆がなければあんみつはこの世になかったこととなります。  
またみつ豆から派生した料理はあんみつだけではありません。  
みつ豆をベースとし、何種類かに派生しています。  
「フルーツみつ豆」「白玉みつ豆」「クリームみつ豆」「あんみつ」「白玉あんみつ」「白玉クリームあんみつ」「フルーツ白玉クリームあんみつ」  
このようにみつ豆から派生した和菓子はたくさんあります。

～ではみつ豆はいつからあるのか？～

みつ豆は明治時代に誕生しました。  
そしてみつ豆を初めて作ったお店が現在でも東京浅草で営業をしている「舟和」さんです。  
みつ豆にあんこをのせて「あんみつ」にしたのは銀座五丁目でお店を開いている「若松」さんです。  
ほかにも現在は京都、鎌倉、浅草、上野などのあんみつが有名です



果物、アイス、その他食材全部乗せ！  
個性が出ますね♪



食材全部のせました！  
たくさん食べます！



何を食べようか迷います💧  
どれも美味しそうです(^^)♪

