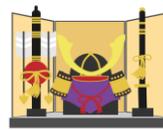


# 大森だより



R5. 5月号 No.105



## お花見ドライブ



素敵な笑顔です！



今年のお花見ドライブは例年より早く、5～11日の一週間、平筒沼へ行ってきました！  
ここ数年はコロナ禍という事で、車の中からのお花見でしたが、今年が車を降りて、より近くで桜を見る事が出来ました☆  
満開の桜に「とってもきれいだね」や「来てよかった～」といった声も聞こえてきました♪車内でもお喋りをしたり、歌を歌ったいと大盛り上がりでした☆



## 宝探し



目の前に置かれた沢山の紙コップの中から、お宝である金の折鶴を3羽見つけた方の勝ちです！紙コップが倒れるのも気にせず、素早く見つけていました☆

## コロコロキック



得点の書いてあるマス目にボールを蹴り入れて、見事に入ると得点を獲得します！足を上手く動かして、皆さん高得点を獲得していました☆

## 今月の壁画 4月は、いちご狩り♪



4月はいちご狩りの壁画です！みなさんに、たくさんのいちごやいちご狩りをしている人の絵を塗っていただきました☆春らしい明るい壁画になりました♪

## 今月のレシピ「ブルーベリーマフィン」

【材料】

- ・ホットケーキミックス(150g) ・砂糖(大さじ2) ・卵(1個)
- ・無塩バター(50g) ・牛乳(60ml) ・ブルーベリー(30g) ・くるみ(30g)

【作り方】

- ①バター、卵、牛乳は常温に戻し、オーブンを180℃に予熱する。
- ②ボウルにバターを入れ、柔らかくなるまで練る。砂糖を少しずつ入れ、白っぽくふんわりするまで泡だて器で混ぜる。
- ③溶き卵を少しずつ入れながら、しっかり混ぜ合わせる。
- ④ホットケーキミックスと牛乳を何回か分けて、その都度さっくりとゴムベラで混ぜる。ブルーベリーとクルミを入れてさらに混ぜる。
- ⑤型にスプーンを使って流し入れ、180℃で25～30分焼いて完成！