

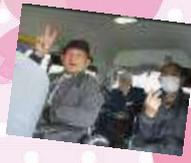
# 大森だより



R6. 5月号 No.117



## お花見ドライブ



今年も米山の平筒沼へとお花見ドライブへ行ってきました！一週間、綺麗な桜を見る事が出来ました☆  
 風が強い日が多かったですが、天気にも恵まれて、車の外に出て記念写真も撮って楽しめました♪  
 車の中でも、みんなで話をしたり、歌を歌ったりとにぎやかな車内となりました☆

## コロコロ引っ越しゲーム



箱を動かして、障害物を上手く避けながら 30 個のスーパーボールを早く隣のスペースに動かした方の勝ちとなります！真剣に取り組んでいました☆

## すくってGO!



長い棒に制限時間内に、どれだけ輪っかを通すことが出来るかを競います！金の輪っかはボーナスポイントが入るため、取り合いとなっていました！

## 今月の壁画 4月は、桜の木♪



4月は桜の木です！みなさんにはお花を開いてもらったり、周りに飛んでいる鳥の塗り絵をしてもらいました♪テイにも綺麗な桜が咲きましたね！！

## 今月のレシピ「桜餅風ムース」

【材料】 A…桜あん(83g)・牛乳(83g)・生クリーム(83g)  
ゼラチン(4g)・水(25g)

B…抹茶(2g)・砂糖(10g)・水(90g)・ゼラチン(1.5g)

### 【作り方】

- A**
- ①牛乳と砂糖を火にかけて、砂糖を溶かします。火を止めて、桜餡を入れて混ぜ、水に溶かしたゼラチン入れ、粗熱をとります。
  - ②七分立てに泡立てた生クリームを入れ、カップに入れ冷やします。
- B**
- ①抹茶・砂糖・水を火にかけて、砂糖を溶かします。ゼラチンも加えて溶かします。
  - ②Aが入ったカップに入れて冷やします。
  - ③お好みで生クリームや桜の花の塩漬けをのせて、完成です☆