

# ヴィラージュ虹ヶ丘 だより 3・4月号

社会福祉法人 美生会  
ヴィラージュ虹ヶ丘  
〒215-0015  
川崎市麻生区虹ヶ丘1-22-1-2  
☎044-712-5511(代)  
発行者 施設長 奈部谷 光江  
発行日 令和6年 4月

## 甘味処

「春だし、お汁粉企画でもたてようか♪」という職員の声で甘味処が開店しました！実は小豆には腸内環境を整え、免疫力をアップ、さらには美肌効果など様々な健康効果がありました！春には甘いもの！



大きな壁画作成！  
皆様揃って富士山  
に感動されていました！



1枚1枚皆様にも色塗  
りを手伝っていた  
だき作成しました



かみ切りやすく、  
食べやすいおもち  
を使用しました



乾燥した粉のあん（さらしあん）を使っていたことから「汁」と「粉」で、おしること呼ばれるようになったそうです。江戸時代にはお酒のつまみとして親しまれていたとか…。

## 春の行事食 その① 「ひなまつり」



## MENU

- ・雛ちらし
- ・クラムチャウダー
- ・たけのこの土佐煮
- ・フルーツポンチ

アボカドとスモークサーモンを使ったちらし寿司は、マヨネーズソースをかけることで洋風に仕上げました。旬の筍を使った土佐煮、普段あまり提供できない生フルーツを用いたフルーツポンチと、いつもと違った新鮮な楽しみ方ができるメニューでした。



## 春の行事食 その② 「お花見弁当」



今回のお花見弁当のポイントは「桜ごはん♡」お弁当を開けたときに華やかな春の感じを味わってもらえるようにしました。たけのこはやわらかい穂先の方を、アスパラは逆にやわらかい根本の方を使用し、食べやすくしました。潮汁は鯛のあらを使い出汁をとり、汁だけでも鯛の味が存分に味わえるようにしました。デザートはベリーゼリーは時期である苺のほかにブルーベリー等を加えて、更に華やかさが出るようにしました。



## MENU

- ・桜ごはん
- ・桜鯛の潮汁
- ・春の天ぷら盛り合わせ  
海老、アスパラ、たけのこ  
白身魚と豆腐のふんわり天

- ・さくら大根漬け
- ・鶏団子とふきの煮物
- ・ベリーゼリー



## 2階パズリックスペースにて...

日光を浴びると、幸せホルモンと呼ばれる「セロトニン」が分泌されます。日光浴は感情を穏やかにし、精神の安定にとっても重要な役割を果たしています。皆様いいお顔をされていらっしゃいました。



## 理美容

5月16日(木)  
6月13日(木)

- ◆カット  
2,200円
- ◆追加メニュー  
550円

理美容当日にショートステイをご利用される方もご相談ください!