

おはぎ (お彼岸)



当施設で、ソフト食の取り組みを開始して、一番はじめに取り組んだものの中にこの「おはぎ」があります。

やはり、おしゃれな洋菓子よりもなじみ深い和菓子やあんこの方が利用者の方に好まれるようで、毎年お彼岸の日には、このおはぎを提供して、大変喜ばれています。



お粥にゼリー食用増粘剤を加える。



ミキサーで攪拌する。



80℃以上になるまで火にかける。



パッドに流して粗熱をとり、固まるまでしばらく



餡はちょうど良い硬さに練り、適度な大きさに丸めてお



ラップの上に餡を広げる。



餡の上に切り分けたお粥ゼリーをのせる。



ラップを使って、お粥ゼリーを餡で包む。



楕円形に形を整え、ラップを外す。



表に返し、皿に盛りつけて完成。



彼岸供養の後に、おはぎをいただきました。