



三春老健フォトギャラリー



【令和8年3月 3階 ひなまつり行事 No.1】



焼き加減
バッチリ！



食紅で色を付けて、
一枚一枚丁寧にホットフ
レートで焼いています。



一枚ずつ
あんこを
のせている
よー！

のせすぎない
ように注意し
ないとね！



これはとても
美味しい！！
もっと食べたいな。



3階のひなまつり行事では、特製おやつ作りをしました。
小麦粉に砂糖を混ぜてほんのり甘くした生地に、食紅で鮮やかな
色を付けます。薄く焼きあがった生地にあんこを包み完成です。
生地を焼く時間が少々かかりましたが、綺麗な出来上がり。まる
でピンクのどら焼きです。ナイスなチームワークで作上げたおや
つはとても美味しかったです♪