



# 山田支部ニュース

## 山田支部総会のご案内！



日時	2020年4月23日（木）11:00～
場所	大渚亭（高松市松縄町）
参加費	2000円 （内1,000円は出資金です）
集合場所	10:50 現地集合
	11:00 支部総会
	12:30 昼食交流会
	14:00 終了



総会終了後、親睦を兼ねてお食事会を行いたいと思います。  
準備の都合上4/16（木）までにお申し込みをお願いします。

〈お申し込み〉 笠井 090-7628-3551

※総会の前に腰痛体操と頭の体操を行います★

ご興味のある方は、是非ご参加ください。

### 支部長が教える！【美味しい桜餅の作り方】

材料（10ヶ分）

- ・道明寺粉 125g ・上白糖 25g
- ・紅麴パウダー 耳かき1.5杯分
- ・水 190ml ・こしあん 150g
- ・桜の葉 10枚 ・塩 少々

※あんは10葉分に丸めておく

※桜の花は水にさらして

塩気を抜いておく（約10分）



- ①分量の水に紅麴パウダーを溶かす
- ②①に道明寺粉を入れて軽く混ぜ、ラップをかけて5分加熱（600W）
- ③加熱が終わったら、そのままの状態です蒸らす（約10分）
- ④③に上白糖と塩を加えて全体をよく混ぜる
- ⑤粗熱が取れたら、ラップの上に細長く広げ円柱状に丸め、10等分にする
- ⑥手のひらで平たくつぶし、餡を包んで形を整える
- ⑦水気を切った桜の葉で包む

### 【支部活動報告】



★1/16（木）カフェ★



1月は、はーもにーのカフェを山田支部が担当しました！  
メニューは、丸パン・ゆで卵・わかめとキャベツのサラダ・  
オレンジ・ヨーグルト・コーヒー（紅茶）でした！（¥350）  
たくさんのお客様に来て頂き、用意していた数は完売でした！  
手作りのいちご大福と野菜もバザー出品して即完売☆  
某お菓子店にも負けない、大粒いちごの大福は、  
あっという間に売り切れました★  
お客様として、スタッフとして…  
次回は是非参加してみませんか？？



★12/15（土）レクリエーション★



今回は、ヴィラ塩江でランチレクリエーションを実施しました。  
おしゃべりしながら皆で頂くランチは、いつもより  
美味しさも楽しさも倍増！  
おやつやお楽しみ袋も貰って、大人の遠足を楽しみました。  
次は、あなたも是非一緒に…★★

