

<春の行事食>

春の季節を味わえるように、桜の花をご飯の上に乗せた桜ご飯

桜の花は塩漬けにして食用に利用されており、古くから日本でも食べられてきました。桜の花には咳や喘息の緩和、肺機能の向上、腸の潤い、解毒作用などの効果があるとされています。



桜型の和菓子
ご利用者様も喜んで召し上がっていました中に餡子が入っていて見た目も味も良かったです。

桜はなぜ春に咲くのか？

春に、サクラが開花するには、冬の寒さの通過を確認してから、春の暖かさに反応して、花が咲くという“2段階のしくみ”が働いているのです。秋の段階では寒い冬を越すために冬眠のような状態に入り、暖かさを感じて花を咲かせるというらしいです。

桜は本来春に咲きますが、秋や冬に咲く品種もあります。秋に咲く桜には「十月桜(ジュウガツザクラ)」や「冬桜」、「四季桜」などがあり、秋から冬にかけて咲く桜を総称して「フユザクラ」とも呼ばれます。