

4
April



2025



桜もちの豆知識

かわいいピンク色の見た目と、桜のにおりが春のおとずれを感じさせてくれる桜もち。じつは、地域によってちがいがあつて知っていますか？主に関東地方で食べられている「長命寺」とよばれる桜もちは、小麦粉などを使用したうすい生地にあんをまきます。一方で関西地方では、もち米で作った「道明寺粉」という食材をむして生地をつくり、そこにあんをつつんだものを桜もちとよんでいます。みなさんの住む地域ではどちらの桜もちを食べていますか？



もりあい せんせい
森合まな 先生
栄養士/元保育園栄養士・
フードスタイリスト
三児の母、料理やお菓子作
りが趣味で、現在はSNSに
てレシピ投稿などを行う

	月	火	水	木	金
1 Week		1	2	3	4
		ラムネいろいろ 新潟仕込み 塩味	山梨県産白桃ゼリー さっぱり塩味	リボビタンキッズゼリー Jagabeeうすしお味	どうぶつえんゼリー こつぶポテコ4連
2 Week	7	8	9	10	11
	きなこ棒 ソフト豆もち	ぶるりんゼリーアップル ほろほろ焼 和塩	森のくだもの屋さんスティックゼリー ソフトサラダ	快適野菜ゼリー ハッピーターンミニ4連	果汁100%ゼリー テキサスコーンお好み焼
3 Week	14	15	16	17	18
	ぶるるんスティックゼリー スティックポテト のり塩	本煉羊かん かむおやつ ごま付きいりこ	おしりたんていおしりラムネ 三幸の揚せん薫るしお味	ぶるりんゼリーピーチ あとひき煎 サラダ	ふんわり名人きなこ餅 果汁100%スティックゼリー
4 Week	21	22	23	24	25
	塩羊かん おにぎりせんべい銀しゃり	無添加クッピーラムネピュア 堅あげポテトブッチ4うすしお味	細切り芋けんぴ 学研の図鑑LIVEゼリー恐竜編	愛媛県産みかんゼリー 大袖振豆もち	ぶるりんゼリーグレープ スティックポテトじゃがいもと塩
5 Week	28	29	30		
	肉球ラムネ 沖縄パイナップルゼリー	昭和の日	いちごマシュマロ 田舎のおかき 塩味		