




# 自分で作る！ケーキバイキング！



**本日のメニュー**

- \* バナナケーキ...今朝7:30~スタッフが焼いたぜ！
- \* シャンパングラスにたっぷりプリン...おとこしで、作ったよ~
- \* チョコレートケーキ...炊飯器使用！
- \* カレーパン...ホットケーキミックスで手作り！絶品！
- \* ミニイチゴパフェ...春の香り~！
- \* こんにゃく田楽ゆず味噌で...慣れたメンバーがちよちョイ！
- \* 玉子風蒸しケーキ...レンジでふくら~！
- \* 太田胃酸...結構人気...？




会場全景

コーヒー&紅茶&ルイボスティ

じゃんけん付きこんにゃく田楽

見えますか？テーブルの真ん中には、「太田胃酸」...



バナナケーキ

玉子の蒸しケーキ

ミニイチゴパフェ

チョコレートケーキ



揚げたてカレーパン

太田胃酸

たっぷりプリン

「カラオケもボーリングもせず、温泉にも入らずお金を使わずどうやって冬遊ぶか？」という難問に、みんなでひねり出した企画が、「ケーキバイキング」。

でも、この量作りますかね~。スタッフを入れても25人しかいないのに、つるっと食べきりました。いや~、病棟看護師が驚く驚く.....。朝からずっとオープンで焼いていたので、甘い香りが病棟までブンブンでした。

午前中一杯かかって作って 昼食後1時間で食べ始めたけど、まあ！おいしい！！山形のホテルで食べた、ち~っさいケーキなんて目じゃありません！案外、人気を博したのが、カレーパンや、こんにゃく田楽でした。



春は来