

無病息災、五穀豊穰…願いをこめて豆まきを

やってきました、春の訪れ。ただし、暦の上で。立春となる2月4日の前日は節分、豆まきです。

現代の節分では豆をまきますが、元々は米など他の穀物も使われていたようです。五穀豊穰が幸の象徴であるように、穀物をまくと幸せが訪れると考えられていたことに加え、古くからの言い伝えとして「毘沙門天が鬼の目に豆を投げて退治した」とさあつて、穀物の中で特に豆が選ばれるようになっていったようです。

施設内に鬼が現れると、皆様はしばし童心に戻り「豆」を投げておられました。今年も、家内安全、無病息災などなど、各々の願いを込めて…



2024年最初のイベントは、たこ焼きで決まり! デイサービス

この冬もコロナにインフルと、につつきウイルスたちが私たちの周りを虎視眈々とうろついています。デイサービスでは年明けからご利用予定の方々がお元気なお顔を見せて下さっています。

感染対策上、今年は初詣の外出行事を見合わせ、1/9(火)・10(水)にたこ焼きパーティーを開催しました。生姜を入れた生地を鉄板で焼き始めると、会場の温度がホクホクと上昇して、まさに今年の干支「昇り龍」に。表面はパリッと、中身はフワッと。美味いたこ焼きの出来あがり。焼くのに精を出した方も、食リポに専念した方も、大満足。ご帰宅後、胃袋に晩御飯が入る余地はありましたか?

そんな「たこ焼き」ですが、実際には蛸ではなく竹輪が入っておりました。誤嚥予防のためです、悪しからず。ともあれ、今年も皆様とご縁があることを嬉しく思います。



厨房だより 寒い日は、ほっこり姫路おでんであったまろ



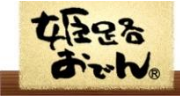
うまい!



姫路には関東煮(かんとうだき)と呼ばれる濃く甘い味付けのおでんと、専門店で提供される薄味のおでんの2種が存在しますが、生姜醤油で食べるおでんはすべて「姫路おでん」です。

上から生姜醤油をたっぷりかける食べ方

と、小皿に入れた生姜醤油に具をつける食べ方があります。1/12(金)のおおずみでは、前者の方法で提供させていただきました。生姜は体を温める効果があり、じっくりコトコト煮込んだアツアツの出汁と具材と相乗効果で皆様をほっこり温めます。



メニュー・カミングスーン

- 2/14(水) 《バレンタインデー・ランチ》
オムライス、デミグラスソース、チョコババロア
- 2/22(木) 如月・ちらし寿司の日
- 2/26(月) 《ご当地フェア・北海道》
ジンギスカン風でホットに!
- 3/3(日) 《ひな祭りランチ》
洋風ちらし寿司、
苺ババロア or ねりきり



スタッフ数珠つなぎ

デイサービス介護職員

【生年月日】 H12.1.24

【出身地】 多可町

【血液型】 B

【ひと言】

少し慣れてきましたが、みなさんと楽しくお話できるようがんばります。よろしくお祈りします。

Vol. 171

藤本麗愛



▲囲碁対局中



よ、来い



暦上の春から

本物の春へ向かううおずみ

《訪問理美容》 2/26(月)、3/25(月)

《1丁目お茶会》 2/15(木) 14:00~

《年に一度のにぎり寿司》

3/28(木)に登場予定。乞うご期待!



祝卒業



祝入学



HAPPY BIRTHDAY

編集後記

電話を切る時、なぜか「は〜い」とか「はいは〜い」とソフトに締めることが多いよう

です。電話の相手も自分も。「お疲れ〜」とか「バイバイ」という締めの言葉を言った後でも、つい口から出てしまいます。では、人と会ってから分かれる時。

「ほなっ」「ほなな〜」と手を振るでしょう。電話なら「ほな」も使う場合がありますが、対面で「は〜い」と言って別れることはありません。言葉の妙ですね。

ところで、巷ではまだまだコロナやインフルエンザが流行っています。それらにつつき敵たちには「ほな」でも「はい、は〜い」でもなくこう言ってやりましょう。「おとつい来やがれ」。

では皆様へ、来月も元気なうおずみの方々の顔をお見せしましょう。ほなっ。

