

デイケア・クッキング



デイケア・忘年会「おでん、BINGO大会」



うさぎまんじゅう



- ①オープン用シートを4cm角に切ったものを8枚作る。Aはよく混ぜる。
- ②【さつまいもあんを作る】さつまいもは皮をむいて耐熱皿に並べ、ラップをかけてレンジ500Wで6分加熱する
- ③さつまいもあんが熱いうちにボウルに移してフォークでつぶし、砂糖、バターを加えてよく混ぜ、8等分して丸める。
- ④【生地を作る】耐熱ボウルに砂糖と牛乳を合わせてよく混ぜ、レンジで1分半加熱する。
- ⑤生地が冷めたらAと塩を加えてよく混ぜる。薄力粉をふるい入れ、木べらで切るように混ぜ、全体がなじんだらひとまどめにし、ラップをかけて10分おく。
- ⑥【まんじゅうを作る】生地の表面に軽く薄力粉(分量外)をまぶし、8等分してバットの上で丸くのばす。手に生地をのせ3のあんを包んでとじる。8個作る。
- ⑦湯気が上がった蒸し器に入れ、霧吹きをして、中火で10分ほど蒸す。
- ⑧フォークをコンロの火で赤くなるまで熱し、饅頭にうさぎの目と耳を焼き付ける。

材料【8個分】
 【さつまいもあん】
 さつまいも 120g
 砂糖 大匙1
 バター 10g
 【生地】
 薄力粉 100g
 砂糖 60g
 牛乳 大匙2
 塩 ひとつまみ
 ベーキングパウダーA
 小さじと1/2
 水A 大匙1
 【準備するもの】
 蒸し器
 オープンシート

介護老人保健施設 向陽りんどう苑

新年特別号 Vol.76
 令和5年1月1日発行

謹賀新年



ご挨拶

明けましておめでとうございます
 皆様には、健やかに新春を迎えられたこと、お慶び申し上げます。また、旧年中はひとかたならぬご厚情を頂きありがとうございます。
 急激な円安や生活必需品の値上げ、国内外情勢の変動など多数の変化がありました。新型コロナへの感染対策も新たな局面を迎えています。
 時勢に合わせた対応を行い、ご利用者様へきめ細やかなサービスをお届けしたいと思います。
 職員一同一丸となり、より一層の精進を重ねてサービス向上に尽力して参ります。
 皆様のご健勝とご多幸をお祈り申し上げます。
 本年も宜しくお願い申し上げます。
 向陽りんどう苑 職員一同



<1月行事予定>

3階 1月4日  **書き初め**

2階 1月11日

デイケア 1月18日、19日

感染対策により予定を変更する場合がございます。

支えあう手には **信頼あり**
 介護の手には **やさしさあり**

介護老人保健施設 **向陽りんどう苑**

〒651-1312 神戸市北区有野町有野1484-1
 TEL 078-981-5252
 FAX 078-981-7805
 E-mail info@rindouen.or.jp
 向陽グループ 社会福祉法人 向陽福祉会



干支のお話 令和5年は卯年。穏やかなうさぎです。 そのはねる姿から日々の生活を大切にしながらも 大きく飛躍する年にしていきましょう！



一般的に日本に伝わっている十二支の由来は、神様が動物たちに「1月1日に集まった順にごほうびをあげよう」と声掛けして集まった順序だということです。

ねずみは牛の背に乗って向かい、到着したところでピョンと背中から降りて、ちゃっかり一番になりました。身近なはずの猫がいないのは、ねずみが「神様のところに集まるのは1月2日だよ」と嘘をついたから。猫がねずみを追いかけるようになったのはそのときからだと言われています。ただ、この話は日本限定です。日本以外にもアジアなどで十二支が使われていますが、国によって動物に多少違いがあり、たとえばベトナムではうさぎではなく猫、牛は水牛、猪は豚。またモンゴルだと虎のかわりにヒョウが使われています。まさに「所変われば品変わる」という感じで面白いですね。

クッキング



クリスマス会



おせちの昆布巻き



昆布は「よろこぶ」の語呂合わせから「喜ぶ」とされ、「養老昆布(喜ぶ)」とも掛けることから、お祝いの意味の他にも不老長寿の願いが込められます。巻きは「結び」を意味しており、縁起の良い食べ物として用いられてきました。

また、ニシン(鯨)は「二親(にしん)」の語呂合わせから、子宝に恵まれるという意味もあるそうです。

縁起物の昆布とニシンを合わせた昆布巻きは、末永い健康・子孫繁栄の縁起物として食べられるおせち料理です。

向陽りんどう苑でもお正月におせち料理を囲み、皆様で新年を迎えお祝いしました。



絵馬づくり

