

# オキドキニュース 4月号



二十四節季

清明(せいめい) 4日 清浄明潔の略といわれ、南東の風が吹くよい季節。

穀雨(こくう) 20日 穀物を育てる雨が降り、芽を出させるという意味。

## おやつ喫茶

三月七日(土曜日)、入所ご利用者の皆様と一緒に「桜餅づくり」を行いました。「あんこを丸める作業」「生地を焼く作業」「生地にあんこを葉っぱを包む作業」を分担して頂き、見栄え良い、美味しそうな桜餅がたくさん出来上がりました。

出来上がった桜餅は皆さんで召し上がって頂きました。

「楽しかった」「美味しい」などの声を頂戴しました。



令和二年度から「麺食いめぐり」を予定しています。お楽しみに！



## 麺食いめぐり

### 塩ラーメン

塩ラーメンは、ダシを塩タレで調味したスープに、茹でた中華麺を入れた、日本のラーメン。スープは、鶏がらや豚骨を使用した出汁を塩ダレで調味したものであり、豚骨ラーメンのスープのように強く煮出す事が無いために混濁していません。あっさり風味の透明なスープが基本となります。さっぱりとしているのに、深い旨みが溶け込んでおり、つい飲みほしてしまうというあっさり塩味の旨みの深いスープがベースです。

## 4月21日 昼食に提供!



写真はあくまでイメージです。

## 【面会中止のお知らせ】

新型コロナウイルス感染症予防対策にご理解の上、「ご協力いただきありがとうございます。」既に「ご承知の通り、四月十二日までが、爆発的な流行を抑えられるか否かの重要な時期である旨、東京都知事より発表がありました。当施設でも、厚生労働省・東京都の発表を受け、現時点での感染症予防対策をもうしばらく継続して面会を中止させていただいております。

また、外出・外泊に関しても、引き続き緊急やむを得ない場合を除いては自粛をお願いいたします。

なお、洗濯物や日用品等をお持ちいただく際は、事前に施設にご連絡をいただけますようお願いいたします。

## 【面会中止】



## 新型コロナウイルス感染症対策実施中

感染を避けるためご協力をお願い致します



面会中止の解除は今のところ未定です。

## (ご家族の皆様へのお願い)

当施設では、新型コロナウイルス感染症予防対策として、日々の衛生管理に留意し、食事の前の手洗い・手指消毒の励行、アルコールや次亜塩素酸ナトリウム希釈液等を使用している環境整備・消毒を毎日実施しています。

また、日々の健康管理の中で三十七・五度以上の発熱や呼吸器症状が確認された際は、他のご利用者との接触を避け、二日間以上続く際は保健所等に対応の相談を行うこととしております。現在のところ新型コロナウイルスの相談をした事例はございません。

ご利用中の皆様には、面会中止や外出・外泊が制限されている中であっても、ストレスを溜めず過ごしていただけるよう、施設内でのレクリエーションや余暇活動、食の行事等は、感染リスクを考慮したうえで、方法を工夫し実施できるよう努めています。

ご利用者の皆様、ご家族の皆様には、もうしばらくご負担をおかけしてまいります。引き続きご理解の上、「ご協力いただけますようお願い致します。」

ご不安やご不明な点がございましたら、いつでも職員にお声かけください。



## いんげん豆



一年を通じて私たちの食卓を鮮やかに彩る「いんげん豆」について紹介します。

いんげん豆の原産地は南アメリカ周辺で、紀元前四千年〜五千年ほど前に栽培されていた品種が、メキシコで発見され、コロンブスにより十七世紀頃ヨーロッパに持ち込まれ、その後世界中で広く栽培されるようになったようです。日本への渡来は中国を経由して、江戸時代に隠元禅師によって持ち込まれ、この「隠元(いんげん)」から名から「いんげん豆」という名付けられたと言われています。この隠元禅師が亡くなったのが、一六七三年四月三日。それにちなみ、この日が「いんげん豆の日」となりました。

いんげん豆は導入された当初は、豆のみを主に食べていたようですが、江戸時代後期には、豆を取る前の所謂、「未成熟いんげん」のサヤを食べるようになり、「サヤインゲン」と呼ばれるようになったようです。

現在栽培されているいんげん豆は若いサヤと食べるものと、完熟した豆を食べるものがあり、「白いんげん豆」や「うずら豆」「とら豆」はいんげん豆の仲間です。「さやいんげん」は味にくせがないので幅広く料理に使えたり、ちよっとした彩りにしたりなどとても便利な野菜です。種をまいてから三度収穫できることから三度豆とも呼びます。