

デイケア通信 1月号



二十四節季

小寒 五日
大寒 二十日

この日は寒の入りで、節分までの期間が「寒」です。寒さはこれからが本番。池や川の氷も厚みをます頃です。一年で一番寒さの厳しい頃ですが、同時にこれからは暖かくなると言われています。春はもう目前。

謹賀新年

新年、明けましておめでとつございます。旧年中は、私ども珠泉会の各種サービスをご利用頂き、心より感謝申し上げます。コロナも五類に変更になり、徐々に感染対策も緩和してきましたが油断できない状況は続いております。感染防止策でも皆様に多大なる協力をいただき、重ねて感謝申し上げます。

また、本年四月には介護報酬改定があり、その先を見据えた持続可能な法人運営を積極的に展開して参る所存です。

新年を迎えるにあたり、みなさま方の健康と幸福、そして新たな夢と希望がもたらされますよう、心よりお祈り申し上げます。本年もご支援、ご指導、ご鞭撻をお願い致します。

令和六年一月一日

医療法人社団 珠泉会
理事長・CEO市村 義久

今年も頑張ります

昨年は、当施設のデイケアをご利用頂き誠にありがとうございました。本年も更なるケアサービス向上を目指し、職員一同頑張り参りますので、宜しくお願い申し上げます。



介護老人保健施設オキドキ
デイケア職員一同

1月の主な予定

- 8日(月) 体重測定
- 12日(金) 世界のグルメ
- 8日(月) おやつ:お汁粉
- 11日(木) お楽しみ献立
- 19日(金) ご当地:石狩鍋
- 24日(水) セレクト食
- 30日(火)



春の七草の種類

せり:せり科の多年草
なずな:アブラナ科の越年草
ごぎょう:キク科の越年草
はこべら:ナデシコ科の越年草
ほとけのぎ:キク科の越年草
すずな:錦菜と書く、カブの古い呼び名
すずしろ:清白と書く、大根の古い呼び名



七草には縁起の良い意味があり、例えばせりは競り勝つ(せりかつ)、なずなはなでて汚れをはらうなどといわれています。

医療費控除について

令和五年中(令和五年一月一日〜十二月三十一日)の間に、当施設に支払われた介護保険一部負担金など、国が控除を認める費用については、医療費控除の対象となります。当施設の場合、領収書の各項目の金額の後ろに*の印が付いているものが、医療費控除の対象となる金額です。下さい。

「年明けうどん」

大晦日に年越しそばを食べて過すと思いが、最近では、年が明けてから食べる「年明けうどん」というものもあるようです。今回は、「年明けうどん」について紹介します。年明けうどんの歴史はまだとても浅く、二〇〇八年頃から「きぬぎうどん振興協議会」によって普及活動が始められました。年明けうどんは、真っ白なうどんに、一点、新春を祝う「紅」を用い、元日から一月十五日までに食べるものとされています。太く長く生きられますようにという長寿の意味や、香川県(讃岐)では、その家の主がうどんを打つて来客に振舞う習慣があり、広くのばし長いうどんを打つことが、広く長くその家の繁栄を表す縁起物になっていったようです。東京都内でも「年明けうどん」を販売する店や日清食品から「せん兵衛 年明けうどん」で販売されて「年明けうどん」の広がりが出てきているようです。



《総務課より》

利用料のお支払いは毎月十五日までになっておりますのでご協力ください。尚、窓口でのお支払いは「年中無休」・「午前九時〜午後四時」となっております。宜しくお願い致します。

お正月に肉は食べない

お正月の三が日に四足(よつあし)を食べてはいけないと耳にします。それは、奈良時代からのならわしによるもので奈良時代以降、日本では元旦から三日までの間に「四足動物(牛、豚、馬)を食べることを禁じていました。その理由として考えられているのは二つの説です。

一つは、正月に四足歩行動物を食べることを禁止していた仏教の教えに基づくというものの仏教は、基本的には殺生を禁止しているため、昔は肉食が禁止されていた時期もありました。現在では僧侶も普通に肉を食べていますが、修行の時などは食べないということもあります。

もう一つは天武天皇が六七五年に僧侶に肉食禁止令を出してから神や仏に捧げるものから肉類が排除されたというものです。

お正月は歳神様が新年の幸福をもたらすためにやってくると言われるため、神様へのお供えものという意味のある「おせち」や、自分たちが食べる食事でも肉を避けようという考えになったと思われる。最近ではおせちにも牛肉などが使われていたりしますが、昔からのものは豆や卵、海のものなどの料理で、肉は使われていません。

1月8日 昼食にご提供!



写真はあくまでイメージです。

世界のグルメ 中華丼

中華丼は白菜、ニンジン、エビなどを油で炒めて片栗粉でとろみをつけたものを、丼に盛ったご飯の上にのせた食べものです。中華料理だと思われがちですが、実は日本で生まれたと言われています。

この食べものに使用するご飯は炊き込みご飯、酢飯などではなく、味つけされていない白飯です。ご飯の上のせる具材の数は決まっていません。

よく使用される具材には、白菜、ニンジン、シイタケ、たけのこ、エビ、豚肉、うずらの卵などがあります。

昼食に提供しますので「賞味ください」