

ありがとう

25th

皆様と共に

社会福祉法人伊賀市社会事業協会

ときめきニュース

かしの木ひろば



第304号

新年あけましておめでとうございます。本年も何卒よろしく願いいたします。2020年の干支は「子年(ねずみどし)」です。元号が令和になって最初の新年を、干支で一番手の子年で迎えることになりました。ねずみは子どもをたくさん産むことから繁栄の象徴とされ縁起のよい年とされています。

また、一年の計は元旦にありということわざがありますが、これは何事も最初にきちんとした計画や準備をしておくことが大切だという意味があるそうです。みなさんも、縁起のよい子年にあやかり、新たなことへのチャレンジをこの年始に計画してみたいかがでしょうか。

「1月の予定」

- 1月 4日(土) 特別開所日(入浴) ※該当者のみ
 1月 7日(火) お茶の会(初釜) ☆中山洋美先生☆
 1月 13日(月) 音楽療法 ☆藤森裕子先生・前田美佐先生☆
 1月 19日(日) 新年会
 1月 22日(水) 避難訓練

MY外出・中華レストラン王将

21日(火) 22日(水) 23日(木)

※ 初詣散歩は天気をみて計画します。



「今月のヘルパーレシピ」

豚こまのネギチーズ包み焼



材料(4人分)

豚こま肉	20枚
小ねぎ	3本
スライスチーズ	5枚
ギョーザの皮	20枚
塩コショウ	各少々
サラダ油	適量
うす切り餅	適量

作り方

① ギョーザの皮、豚こま肉、スライスチーズ、うす切り餅、こねぎの順に重ねて巻きます。

② こんな感じです。



③ サラダ油を熱したフライパンで表面に色がつくまで焼いて、再度フタをして蒸し焼きにします。

④ 中まで火が通りチーズが溶け出してきたら出来上がりです。
 ※塩コショウまたは、ギョーザのたれで召し上がれ!

「生活介護より」

～ 意外と知らないお正月クイズ ～

今回はお正月にちなんだクイズをいくつか出題します。知っているようで意外と知らないお正月ならではの行事です。みなさんはいくつ正解できるでしょうか。

クイズ1

おせち料理の「栗きんとん」には、どの様な意味があつておせち料理に出されるようになったのでしょうか?

- ① 豊かな一年を願う ② めでたさを願う ③ 五穀豊穡を願う

クイズ2

しめかざりなどの正月飾りに、オレンジ色の果実が使われているのはなぜでしょうか?

- ① 厄を払うため ② 家が代々栄えるように ③ 不老長寿

クイズ3

お正月定番の遊びの中で元々は厄払いのためにされていたのは、次のうちどれでしょうか?

- ① 双六 ② 羽根つき ③ 福笑い

さて、みなさんいくつ正解しましたか? 正解はこの下をご覧ください。

正解

クイズ1 - ① 見た目の美しい色合いから金運を呼ぶ物として、正月などのめでたい席で提供されるようになったとされています。

クイズ2 - ② オレンジ色の果実はだいたいと言い、家が代々栄えてほしいという願いを込めて飾られています。

クイズ3 - ② 羽子板と羽根は邪気を払い魔除けになると言われ「子供が一年間安全で健康に過ごせますように」という願いを込めて定着していきました。