

# オキドキニュース 五月号



二十四節季

立夏 五月六日

小満 五月二十日

夏の始まり。東洋暦では立夏から立秋前日までを夏、西洋暦では夏至から秋分の前日までとしている。  
「夏の気始めて立つ」  
植物が育ち茂る。「麦生日」と呼ばれ、晴天あれば麦がよく熟するといわれている。

## バスハイク

四月一日と二日、日頃外出する機会が少ないので、思いつき春を感じていただくため、施設送迎車を使い近隣の桜並木を観に行く「バスハイク」を催しました。  
今年は、開花時期が少し早く、残念ながら桜はようやく咲き始めたところ、来週には、ほぼ満開になりそうでした。若干、もの足りないお花見になってしまいましたが、利用者の皆様は、久しぶりの外出に笑顔が満開でした。



## にぎり寿司

四月一日（土曜日）、入所ご利用者様を対象に、にぎり寿司の食事会を行いました。毎日、厨房で皆様にお食事を作っております調理師が、沢山食べて頂くようと、皆さんの嚙下の状態に合わせて「普通のにぎり寿司」「刻みにぎり寿司」とそれぞれ握り、ご利用者の皆様には大変喜んでいただきました。これからもこのような行事を継続的に行ってまいります。



## 【施設内床清掃のお知らせ】

左記の日時にて、清掃業者による施設内の「床清掃」「ワックス掛け」を予定しております。それに伴い居室への立ち入りが出来ない時間が発生します。ご迷惑をおかけしますが、皆様のご理解ご協力をお願い致します。

日 時 五月十四日（日曜日）  
作業時間 午前九時～午後四時



A班（4人）	9:00 ~ 10:00	地下
	10:00 ~ 12:00	別館
	13:00 ~ 16:00	リハビリ・テイルーム
		クリニック

B班（4人）	9:00 ~ 9:30	受付・相談室
	9:30 ~ 10:00	東側階段
	10:00 ~ 10:30	西側階段
	10:30 ~ 13:00	2階共用部分・療養室
	14:00 ~ 16:00	3階共用部分・療養室

## 床頭台の一番上には

### 物を置かないでください

「ご利用者皆様のベッド周りは限られておりますので、沢山の荷物の持ち込みはご遠慮下さい。」

荷物を床頭台の一番上に置かれますと、地震発生時の揺れなどによって、ご自分のお体の上に落下する可能性があり大変危険です。更にご自分のベッド周りに、衣装ケースや荷物などを置かれますと、緊急避難の妨げともなります。このため、「使用にならない「衣類」「クラブの作品」などは、出来る限りお持ち帰り頂きますよう重ねてお願い致します。」

ご利用者様の快適、安全な施設生活を保つためにも、ご関係者の皆様のご理解とご協力を宜しくお願い致します。

## 衣替えの準備はお早めに

5月に入りますと気温も上昇し、薄手の服を着ることが増えてきます。そろそろ冬物から夏物への衣替えの準備をお願いします。



## ご当地グルメ（大阪府）

### 関西風きつねうどん

きつねうどんの由来は、「松葉屋本舗」の宇佐美 要太郎氏が、奉公先の寿司屋が廃業したのをきっかけに、うどん屋を開業しました。寿司屋での経験を生かし、うどんの付け合わせとして、いなり寿司用の甘辛く炊いた「お揚げ」を別の皿に盛って提供していましたが、お客が「お揚げ」をそのままうどんに入れて食べる事が多かった為、「最初からうどんに乗けたほうが効率いい」ということで、一緒に出すようにしたのが、「きつねうどん」の始まりと言われています。

当施設でも「関西風きつねうどん」を提供しますので、「ご賞味下さい。」

## 5月11日 昼食にご提供!



写真はあくまでイメージです。

## 関東と関西のうどんの違いとは

うどん独特のコシがある歯ごたえと喉越しは、他の麺料理では味わうことが出来ません。実は関東と関西で違いがあります。関東と関西のうどんの違いについてご紹介いたします。

### 関東のうどん

関東のうどんはかつお節で出汁をとり、濃口醤油を使って味つけをしています。味はもちろん、つゆの見た目も濃い色をしているのが特徴です。昆布ではなくかつお節を使用するのは、江戸時代の関東は輸送経路が確立していなかったため、出汁にはかつお節を使うのが主流だったようです。また、もともと関東ではつゆを飲み干す文化がなく、麺を絡めるものという認識だったため、自然と濃い味つけになったとされます。

### 関西のうどん

関西のうどんは昆布を使って出汁をとり、薄口醤油や塩で味つけをしているので、つゆは透き通った色をしています。関東と違い、関西では当時普及していた昆布を使っていました。昆布は関西の軟水に適していて、昆布の旨み成分を十分に引き出すことが出来たそうです。そのため、関西ではうどんつゆを「うどん出汁」といい、うどんを食べる際は出汁を飲み干します。