

デイケア通信

八月号



臨時利用・振替利用 随時受付中!

デイケア利用時にお休みした場合は、他の曜日に振替利用ができます。また、ご家族様などのご都合で、予定外に利用したい時など、臨時利用もできます。詳しくはオキドキにご連絡下さい。(042-596-0111)

ご当地グルメ (鳥取県)

鳥取カレー

鳥取県は、一世帯当たりのカレー消費量が全国1位に輝いた実績を持ち、こだわりのカレーが食べられるとあって、県内外からカレー好きが訪れます。なかでも「梨カレー」は鳥取県を代表するご当地カレー。梨を入れると辛さよりも甘さが際立ち、とても美味しいカレーになります。今月は、梨の生産量の多いふなっしーもビックリ、梨をすりおろした鳥取カレーを提供しますので「賞味下さい」。

平成29年8月18日(金)
昼食にご提供!



写真はあくまでイメージです。
提供するものとは異なります

お盆の「胡瓜の馬」「茄子の牛」は、なぜ「きゅうり」と「なす」なの?




お盆に「きゅうり」と「なす」で作る馬と牛は精霊馬・精霊牛と呼ばれ、お盆に、ご先祖様が行き来する乗り物として作られました。「きゅうり」と「なす」で作った精霊馬の意味は、「きゅうり」は足の速い馬として見立てられ、あ

の世から早く家に戻って来れるように。「なす」は歩くのが遅い牛として見立てられ、少しでもこの世から帰るのを遅らせるようにとされています。また、お盆にご先祖様を供養するお供物などを持ち帰ってもらおう為に牛にしたとも言われています。地域によっては、行きも帰りも「きゅうり」の馬に乗り、「なす」の牛にはお供物などの荷物を載せて運ぶとも言われています。

なぜ、「きゅうり」や「なす」なのか、その理由ははっきりしません。おそらく夏の時期に多く採れる野菜のため手に入りやすく、またどこでも収穫できる野菜であったことから、広く全国的に「きゅうり」や「なす」が使われているものと考えられています。



8月主な予定

- 7日(月)
- ~11日(金) 体重測定 
- 9日(水) 冷やし中華
- 11日(金) お楽しみ献立
- 17日(木) フルーツポンチ
- 18日(金) ご当地グルメ
- 21日(月) レクリエーション
- ~25日(金) 週間
- 26日(土) オキドキ通所夏祭り
- 28日(月) セレクト食

夏の最強ドリンク「甘酒豆乳」

■材料(一人分)

- 甘酒(米麴) 200ml(※市販のもの)
- 無調整豆乳 200ml

■作り方

甘酒と無調整豆乳を1対1の割合で混ぜるだけです。

■アレンジ

きな粉、ココア、抹茶(小さじ一杯)を溶かして混ぜ風味アップ。シナモン、すりごま、黒糖を混ぜても美味しいです。