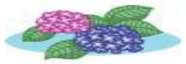
令和元年６月１日発行

オキドキニュース 六月号



介護老人保健施設 オキドキ

二十四節季

芒種（ぼうしゅ）　六月五日

雑穀の種蒔きをする時期。田植えの時期に入る。

夏至（げし）　六月二十一日

昼間の時間が一番長くなる。

おやつ喫茶

五月四日（土曜日）食堂にて入所のご利用者様を対象に「おやつ喫茶」を催しました。今回は利用者の皆様と一緒に「柏餅」を作ってからお茶を楽しむことにしました。柏餅は、ホットプレートを使い薄皮には色付けにヨモギ粉を入れて焼き、丸めた餡を薄皮・柏の葉で包み出来上がり、利用者の皆様美味しく召し上がっていました。

外出することの少ないご利用者の皆様には、多少なりとも甘味喫茶の雰囲気を味わってもらうことができたようで、楽しい催しとなりました。

介護保険負担限度額認定証」の更新

現在、介護保険負担限度額認定証」の発行をされている方の**有効期限は来月七月三十一日**です。

①昨年の所得額等により、住所地の市区町村から**介護保険負担額の更新手続き**」の案内が郵送されましたら、お早めに手続きをお願いします。

②新しい**介護保険負担限度額認定証**」が届きましたら、必ず受付窓口にご提出ください。

後期高齢者医療被保険証を お持ちの方へ

お手元の「**後期高齢者医療被保険証**」の有効期間はこの七月三十日です。お住まいの市区町村から、7月中に簡易書留にてご自宅に新しい「後期高齢者医療被保険証」が届きます。お手元に届きましたらお手数ですが、受付までお持ち頂くようお願いいたします。

【 消防設備点検のお知らせ 】

当施設では、消防法に基づき、左記日程で消防設備の点検作業と併せて消防訓練を予定しております。点検中は廊下、居室など各所に作業員が立入りますがご了承下さい。

また、作業の際には、非常ベルが鳴りますが、点検のためですので、火災と間違えないようにお願い致します。

日　時　６　月５　日（水曜日）

作業時間　午後一時より
三時間程度

総務課より

利用料のお支払いは、毎月十五日迄にお願いします。窓口での支払いは午前九時～午後四時の間、年中無休です。

オキドキニュース　６月号

旨いもん丼めぐり

他人丼

「他人丼」は、鶏肉以外の肉を玉葱などと一緒に割り下で煮て、鶏卵でとじて丼飯の上に乗せた、丼物の一種です。「他人丼」は、鶏卵の親である「鶏」以外の肉（牛肉や豚肉など）を使用した卵とじの丼ものを言います。明治初期の文明開化で日本に入ってきた「玉葱」と農耕用家畜の食用転用により牛肉を用いたことから、「他人丼」の呼び名が付いたようです。「他人丼」。関西の「他人丼」、文明開化で牛肉が一般化されてきたから関東では「開化丼」とも呼ばれています。も地域が違うと由来も呼び方も異なるようです。

6月18日

昼食にご提供！

写真はイメージです。お出しするものとは異なりますのでご了承下さい。

関西は「牛肉」関東は「豚肉」

なぜ関西は「牛肉」、関東は「豚肉」が根付いたのかというと、諸説は色々あります。有力な説は、明治の初め文明開化の頃、農耕用家畜の食用転用に、大きくかかわっています。

もともと農耕や荷車引きに関西から西では農耕用の「牛」を飼っていたため、「牛肉」が手に入りやすかったので、これが牛肉の大きな供給源となったそうです。関西から西で、牛が農耕に用いられたのは、パワーがあり、農耕の生産性が高いため一番適していた。また、関西から西は概ね温暖な地区が多く、冷肥や期間の問題が少なく、家畜として「牛」が主流になっていったようです。鎌倉末期の『国牛十図』という国内の牛を説明した著書には、牛は箱根より西の土地のみ、関東から北には一頭もないそうです。一方関東から北では、冬が長く農耕適期が短いため、作業のスピードが早いことが要求された事に加え、馬の糞が発酵によって地熱を高める効果があり、牛の糞は「冷肥」で、寒冷地の肥料にはまったく不向きだったため、「馬」が主流になっていったようです。関東から北では、馬肉が広がるはずではないかと思いますが、「馬」は肉料が少なく、食用飼育には生産性が悪かったこと。明治以降広まった西洋肉食文化で、肉量が多く生産性の高い「豚」が、関東に普及しました。

衣替えの季節です ！

①今夏も冷房温度は、原則28℃に設定させて頂きます（但し、外気温によっては28℃以下に変更致します）。

②薄手の衣類との交換をお願いします。

③居室は限られた居住空間の中で、お互いに利用しておりますので、ご使用にならない「衣類」「クラブ作品」などは、この機会にお持ち帰り頂きますようお願いします。

なお、衣類をお持ち頂く際には、必ずお名前をお書きください。

ご家族・ご面会者の皆様へ（お願い）

これからの時期は食中毒が発生しやすい季節となります。当施設では、ご利用者様の健康と衛生面」の管理のため、食べ物の持ち込みはご遠慮頂いております。

止むを得ず、持ち込まれる場合には、必ず職員にご相談下さい。

職員が知らないまま放置されますと管理できずに、「食中毒発生」や「誤嚥・誤飲」による窒息の原因となります。

尚、同部屋内のご利用者様に飲食物をお渡しする事もご遠慮下さい。

URL　http://www.syusenkai.or.jp/