

オキドキニュース 十一月号



二十四節季

立冬 十一月七日 冬が始まる。
 小雪 十一月二十二日 雨が雪になって降る

秋の運動会

十月十二日(土曜日)「運動会」を催しました。今回は、地階食堂で開催いたしました。選手宣誓から始まり、玉入れロール流しなどを行いました。
 紅白に分かれて「玉入れ」を行いました。
 玉入れをしたご利用者の皆様、ボールを一生懸命に投げて、ボールが入ると嬉しくてこやかに笑っていらっしゃいました。
 無事、競技を終え、今年は白組の勝利となりました。



「面会」の皆様へお願い

季節の変わり目で体調を崩され、風邪気味の方も見受けられるようになりました。
 施設内での感染防止に対しては細心の注意を払っておりますが、皆様にも「面会の際、受付での」
 「手洗い消毒(接触感染防止)」「
 「マスク着用(空気感染・飛沫感染防止)」
 をお願いするとともに、風邪気味や体調がすぐれない場合には面会を「遠慮下さいませようお願いします。」
 施設内の感染拡大防止のため、皆様のご理解、ご協力をお願い致します。

ご用心！ インフルエンザ



介護保険証更新手続きはお早めに

「ご利用者のお住まいの区市町村から、有効期限二ヶ月前に介護保険証の更新手続きの書類が郵送されます。同封されている「介護保険(変更・更新)認定申請書」に必要事項を記入の上、速やかに区市町村に提出下さい。更新手続きが遅れて、認定有効期限が過ぎてしまいますと、要介護度が決まらないために、「保険請求」「利用料請求」今後どのように生活されたいのかなどの支援が出来かねます。尚、介護認定の結果「要支援」と認定された場合は、介護保険上、入所の継続が出来ず退所となりますので、「介護保険更新手続き」は、必ず期限内にお願いします。

《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「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。

旨いもん丼めくり(天丼)

「天丼」は、丼鉢に盛った白飯の上に天ぷらを載せた日本の丼物。天ぷら丼(てんぷらどんぶり)の略称であるが、現在では「天丼」と言うのが一般的です。

「天丼」にのせる天ぷらの具に、はっきりした定義はありません。野菜でも魚でも天ぷらにすれば何でも天丼になります。一般的なものは海老、キス、イカなどの魚介類。野菜は獅子唐や茄子・南瓜などがよく使われます。
 また、つゆのかけ方は二通りあり、ご飯の上に天ぷらをのせてからつゆをかけるものと、天ぷらを煮立てたつゆにくぐらすものがあります。天ぷらにつゆにくぐらす作り方は江戸前天丼の伝統であり、天ぷらに味がよく染み込んでいることが特徴です。

11月14日(木) 昼食に提供!



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のでご了承下さい

天ぷらについて

今では、代表的な日本料理ともなっている「天ぷら」についてご紹介します。
 日本に天ぷらが伝わったのは室町時代。鉄砲の伝来とともに「南蛮料理」としてポルトガルから伝わったと言われています。その頃は、油が貴重品だったので、調理に大量の油を使う「天ぷら」は高級品であり、庶民の口に入ることは滅多にありませんでした。江戸時代になると、菜種油の製造が飛躍的に伸びて、庶民が気軽に「天ぷら」を楽しめるようになりました。屋台では、立ち食い天ぷらというスタイルで提供され、手が汚れないように、串に刺した天ぷらがおやつ感覚で食べられていました。
 それまでは、江戸を中心に食べられていた「天ぷら」は関東大震災が発生したことにより屋台をやっていた料理人が日本各地に移り住んで屋台を始めたので日本中に広まったと言われています。明治時代になってようやく現代のスタイルに近づいてきましたが、太平洋戦争が勃発したことにより、食糧難が訪れ油を手に入れることが再び難しくなり油が高級食材になったのです。そして、庶民の屋台料理から高級料理に戻ってしまいました。戦後、市販の天ぷら粉を使うことで誰でも簡単に衣を作る事ができるようになりました。

【施設内床清掃のお知らせ】

左記の日時に、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帯がございます。ご迷惑をおかけ致しますが、皆様のご理解とご協力をお願い致します。

日時 十一月二十三日(土曜日)

作業時間 午前九時～午後四時



また、「天ぷら」は、「関東風」と「関西風」の二種類があり、この二つは、「種」「衣」「油の種類」「揚げの温度」「付けるもの」で違いがあります。「関東風」では、魚などを種にして、卵の入った衣をつけ、高温の「ごま油」で揚げます。
 そして、食べる時には、ダシの効いたつゆにつけ、大根おろしを添えて食べるのが一般的。
 一方、「関西風」では、野菜などを種にして、小麦粉だけの衣をつけ、低温の「サラダ油」で揚げます。
 そして、お塩を少つけて食べるのが一般的だと言われています。

