

オキドキニュース 八月号



二十四節季

立秋（りっしゅう） 八月七日 秋が始まる。
処暑（しよしよ） 八月二十三日 暑さが終わる。

おやつ喫茶

七月四日（土曜日）食堂に於いて入所の「ご利用者様を対象に「おやつ喫茶」を催しました。今回の行事では「七夕」にちなんで七夕をイメージしたゼリーと、普段は飲まない炭酸飲料などの飲み物を「ご提供しました。」

ふだん食堂で召し上がる「おやつ」とは違い、職員もウエイターの衣装に着替え、多少なりとも喫茶店の雰囲気味わってもらおうことができたよう、楽しい催しとなりました。



麺食いめぐり「おろしそば」

「おろしそば」は、おろした大根をあらかじめどっさり入れた独特のつゆと、色が黒くコシのしっかりとした麺が特徴。麺の香ばしい甘みと大根おろしの辛みがありなす織り成す絶妙な味わいです。

8月28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のでご了承下さい

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。

納涼祭のお知らせ

日時 八月二十二日（土曜日）

場所 地階食堂・一階デイルーム

毎年八月に開催しております「オキドキ夏祭り」については、新型コロナウイルス感染症が国内で感染拡大しているの、ご利用者・関係者の健康・安全面を第一に考慮し、本年は規模を縮小して開催して「納涼会」を開催いたします。

面会中止のお知らせ

8月22日（土曜日）は納涼会開催のためご面会は中止させていただきます。

ご面会のご予約は出来ませんのでご了承下さい

8月22日（土曜日）のみ
面会中止



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、「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「先祖様を供養するお供物などを持ち帰ってもら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、その理由ははつきりしません。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。



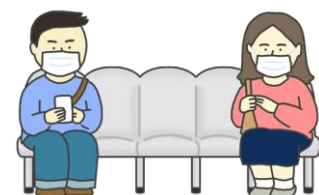
面会について

令和二年六月十三日から段階的に毎週土曜日・日曜日に面会を再開しているところですが、首都圏を中心に新型コロナウイルスの感染状況が増加傾向にあり、首都圏の医療福祉施設が面会を中止しております。

当施設としては「ご面会を楽しみにしているご家族様・ご利用者様もいらっしゃいますの、当面は、土曜日・日曜日の指定時間のみのご面会を継続いたします。

今後、あきる野市内にて新型コロナウイルス感染者数が二十名を超えた場合には、再び、面会中止をとさせていただきます。ご理解とご協力の程、よろしくお願い申し上げます。

毎週土曜日・日曜日のご面会は
いまのところ
継続します。



夏の栄養補給には「甘酒」がおすすめ

甘酒といえば、寒いときに飲むとポカポカと体を温めてくれる、冬に飲むイメージですが、実は江戸時代には夏に飲まれていました。当時の人達は、暑い夏を乗り切るために「滋養強壮ドリンク」として甘酒を飲んでいたので。それはブドウ糖やアミノ酸、ビタミン類など豊富な栄養素が含まれているからです。甘酒に含まれるブドウ糖は点滴と同じ成分で、エネルギーに転化されやすく、現代でも「飲む点滴」と言われ、「夏バテ防止」「疲労回復」「美肌効果」があるそうです。また、最近では甘酒と豆乳を混ぜたドリンクが、美容と健康に良いということで人気になっています。

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。