

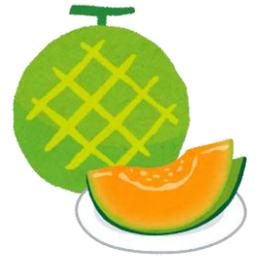


季節のおたより

皆さん9月に入り少し涼しくなってきましたが、まだ残暑が厳しいですね。

いかがお過ごしでしょうか？

8月26日の昼食に富良野メロンを提供しました。入所者の方から「メロンのお尻を見るといいよ」とアドバイスをもらい毎日メロンとにらめっこをして1週間(笑)。当日は、甘くて、柔らかいメロンを提供でき入所者の皆さんに喜んで食べてもらえました。



今年のお彼岸はいつ？

今年の「秋分の日」は9月23日で昼と夜の長さが同じになると言われている日です。昭和23年に「先祖を敬い、亡くなった人々をしのぶ」ことを趣旨として制定された祝日です。「秋分の日」を含めた7日間を「彼岸」と言いますが、春と秋に2回あります。今年は9月23日を「秋彼岸」といい、お墓参りや先祖の供養の法要を行います。

「秋分の日」はどっちを食べる？

あずきの赤い色は災難から身を守り、邪気を払うという信仰があります。秋は「おはぎ」春は「ぼたもち」を食べます。がどちらも同じ食べ物です。春は「牡丹」の花が咲く時期なので(ぼたもち)、秋は「萩」の花が咲く時期なので(おはぎ)と呼びました。また、「ぼたもち」はこしあん、「おはぎ」は粒あんで作るそうです。これは、小豆の収穫時期が秋だからです。今は保存方法の向上や、品種改良によって一年を通して美味しいあずきを食べることが出来ます。

また、小豆には腸内環境を整える食物繊維やタンパク質・鉄、高血圧の予防になるカリウムも豊富です。



お楽しみメニューは調理の方が考えたものを提供しています。想いを聞きました。

8月に提供したメニュー



七夕ソープ



富良野メロン



七夕ゼリー



盛岡冷麺風うどん



中華丼は久しぶりのメニューで具たくさんに仕上げました！たくさん食べてもう少し続く暑い夏を乗り切りましょう！それではみなさんで頂きますをしましょう。せーの、いただきます。

