



Service  
Radiance  
Multi presents



に寄り添う

第85号

# けあらーずだより



今月は八代市清水町の

「龍王神社」です。



## 初午の日の意味

1

新年を迎えて気になる行事に「初午大祭」があるのではないでしょうか？今年2月12日が初午の日になります。

そもそも、初午の日とは、「農作業が始まる日で、その年の豊作を祈願する日」とされていました。

これに、奈良時代の伏見稲荷大社に稲荷大神が鎮座されたことを契機として、商売繁盛、五穀豊穡の神様である稲荷大神と豊作祈願の初午の日は結びついたとされています。

ところで、初午の日にちなんだ有名な食べ物があります。それは稲荷寿司(おいなりさん)です。稲荷大神の神使は狐。その狐の大好物とされるのが油揚げ。そこから油揚げを使った稲荷寿司を初午の日に食べるようになったと言われています。

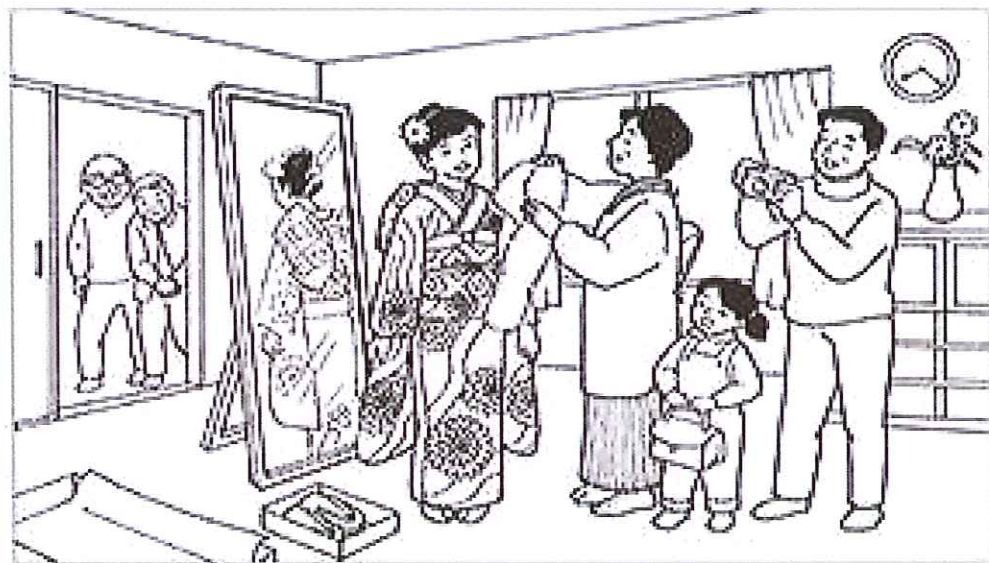
普段から稲荷寿司には馴染みのある日本人ですが、初午の日に稲荷寿司を食べてみるのも良いですね。



⑪ゴールの長さ

答え：①壁掛け時計の時間、②花瓶の花の数、③妹の持つかばん、④草履の向き、⑤ふすまの外から見えている人数、⑥カーテンが閉まっている、⑦成人する姉の髪飾り、⑧お母さんのエプロンのポケット、⑨お父さんの服の襟、⑩おじいちゃんの手的位置

# 《ちょっとの時間で脳トレ》



上の2枚の絵には、**11個**の間違いがあります。探して下さい！  
(今回は、たからばこさんから頂きました)



## 白菜とかぶの卵とじ



### 材料

～クラシル.comさんより～

白菜：200g      かぶ：3個      油揚げ：3枚  
 卵：2個      小ネギ：適量      だし汁：70cc  
 酒：大さじ2      砂糖：大さじ2      しょうゆ：大さじ3

### 作り方

- ①白菜は一口大に、かぶは5mm幅に、油揚げは3cm幅に切ります。
- ②中火のフライパンに油揚げを入れ軽く焼き目をつけたら、白菜とかぶ、だし汁を入れ、蓋をして10分煮込みます。
- ③酒と砂糖としょうゆを入れて、蓋をしてさらに弱火で5分ほど煮たら、溶き卵をまわし蓋をします。
- ④卵が固まって来たらお皿に盛り付け、小ねぎをのせて完成です。



スタッフおすすめ！簡単レシピです♪(≥▽≤)/

ヘルパーさん・利用者様ともに募集中！

### けあらーず城山

指定訪問介護事業所

〒860-0066

熊本県熊本市西区域山下代4丁目

10-3 上野第1テナント201号

TEL：096-288-0995 FAX：096-288-5867

訪問介護事業所番号：4370111041

