

# 居酒屋



テーブルいっぱいに出来ました！

## ☆本日のメニュー☆



はるまき えびちりマヨ なすの味噌田楽 出し巻

つくねの照焼き ポテトスティック ポテトサラダ

白寿荘名物小島さん家のからあげ

かす汁(鮭入り) 焼き豚入り炊き込みごはん

焼き豚

※デザートは、イチゴ

おいしいよ



2018年度、最初の居酒屋。いつもより少し品数も多くテーブルに載せきれないほど出来上がりました。

「かす汁、鮭が入ってるから骨に気をつけてね〜！」と声をお掛けしお配りすると、「懐かしいわ〜」「おいしいから、おかわりするわ！」など、嬉しいお言葉をいただきました。



今回、管理栄養士の小島さんが退職されることになり、白寿荘名物、小島さん家のからあげもこれが最後です。「皆様に出来たての熱々を…」という心遣いに、皆様の心も身体も温かく、お腹いっぱいになりました。

小島さん、お疲れさま！！ありがとうございました。

おかわりするわ



# 白寿荘だより

## 2018年2月号

vol.161



# “居酒屋” 私達が担当しています！ #

## お誕生日おめでとうございます



### 1月

生江特別養護老人ホーム 白寿荘  
編集責任者 仙石 正哉

社会福祉法人リベルタ ホームページ <http://www.liberta.or.jp/>

白寿荘だより ネット版 <http://www.liberta.or.jp/hakujyu/category/hakujyu-tayori>

## 2月22日は、おでんの日

寒さ続くこの時期。おでんを食べるときにフーフーと息を吹きかけることから、語呂あわせとして2月22日が「おでんの日」と制定されたそうです。

関東・関西ともに出汁を昆布と鰹節でとるのは共通ですが、関西では薄口しょうゆと塩を用いたすっきりとした味に対して、関東では濃口しょうゆとみりん(砂糖)酒を加えた、甘辛く濃い味付けとなっています。ちなみに関西ではおでんのことを関東煮(かんとだき)といい、もともとおでんの始まりであった田楽(味噌おでん)と区別するため、名づけられたとされています。



# 初詣



今年も恒例の日吉神社へ初詣に行ってきました！！

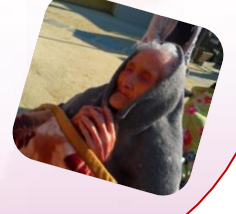
今年はかなり寒く、利用者様も防寒対策万全でお参りです。

始めは寒そうにされていた利用者様も道中、歌を唄ったり、外の空気に触れ楽しそうな様子で安心しました。

日吉神社では皆様、手を合わせられて個々にお問い合わせをされていました。

今年も利用者様、ご家族の皆様、ついでに職員みんなが健康で穏やかな一年になりますよう心から願っております。

4階 中山 聡美



# 新春書き初め大会



今年も書き初め大会を開催しました。

なかなか筆を持たれなかった方もおられましたが、ご自分の名前を書かれたり、戌年の「戌」という字や娘さんの名前の一字を書かれたりと、次々に筆を走らせておられました。

何十年かぶりに筆を持たれ「懐かしいわ〜」「昔、習ってたんよ」と喜んでいただけました。

『筆を持つ』そして『字を書く』ということの大切さを感じました。

来年も是非、実施したいと思います。

行事担当 中山

