



6月の土曜日、3日は4階、10日は3階、17日は2階と、フロア毎にいつもの昼食をお弁当にして食べていただきました。テーブルには管理栄養士手作りのクッキーもあります。

3日のメニューはフライ盛合わせ・ポテトサラダ・ほうれん草の菜種和え・生姜スープ。



10日は鶏の唐揚げ・だし巻き卵・ごぼうサラダ・えのきの味噌汁。17日はミートオムレツ・マカロニサラダ・茄子の生姜醤油和え・オニオンスープです。いつもの昼食メニューでも、容器が変わると「おいしい〜」「楽しいわ!」と言っていたら、皆さんニコニコ顔で遠足気分を味わっているように見えました。



毎回、手作りクッキー等が並んでいます



七夕の行事食は？「そうめん」です！

日本で7月7日を「そうめんの日」をつくったのは、全国乾麺協同組合連合会。乾麺メーカーの団体で、そうめんの普及を目的として昭和57年に制定されました。

七夕にそうめんを食べると、1年間無病息災で過ごせるといわれています。



(へえーほんとに？と、思いませんか…)

昔の中国で、帝の子供が熱病で亡くなりました。その後、中国に熱病が流行したことから、「亡くなった子供が霊鬼人となって病気を流行させている」と噂されるようになりました。

どうか事態を鎮静化させるため、その子供が生前好きだった素餅(さくべい)をお供えしたところ、病気の流行が鎮静化。子供の命日が7月7日だったことから、中国では「7月7日に素餅を食べると1年間無病息災で過ごせる」といわれるようになったそうです。



その素餅が日本に伝えられたのが、奈良時代だとか・・・

素餅とは、小麦粉をベースに縄のような形状で編んだお菓子。素餅は日本でもまたたく間に人気になり、同じ小麦粉をベースにつくった「そうめん」へと変化していったことから、言い伝えの内容も少しずつ変化して「七夕にそうめんを食べると1年間無病息災で過ごせる」といわれるようになったそうです。

白寿荘たより

2023年7月号

Vol.226



お誕生日おめでとうございます



孝子様



均様



菊代様



尚子様



富士子様



英子様

6月



富栄様

生江特別養護老人ホーム 白寿荘

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

編集責任者 仙石 正哉

白寿荘たより ネット版 <http://www.liberta.or.jp/hakuju/category/hakuju-tayori>

菖蒲園に行ってきました！

城北菖蒲園は、昭和 39 年 5 月に開園した回遊式の菖蒲園で、面積約 13,000 平方メートルの敷地に、江戸系・肥後系・伊勢系の三系統の「花菖蒲」約 250 品種、約 13,000 株を栽培しています。



6月、真っ青な空に菖蒲園の緑が眩しい梅雨の晴れ間、城北菖蒲園に行ってきました。
「お天気がいいから気持ち、え〜わあ」「暑いなあ」など各々、感想を言いながら散策し、そして記念撮影。久しぶりの外出に喜ばれていました。
「〇〇日、菖蒲園へ」と決めていても“雨”“雨”で、なかなか行けませんでした。雨で行けなかった入居者様、来年は必ず行きましょう。

