

# しょうじゅの里大和通信

## 2025年3月

医療法人 赤枝会  
介護老人保健施設 しょうじゅの里大和  
〒242-0014大和市上和田2633  
TEL 046-268-8666  
FAX 046-268-8005



# 節分の日



2月2日に豆まきを行いました。豆まきは邪気を払い1年の無病息災を願うという言い伝えがあります。赤鬼、青鬼に扮した職員が登場し豆まきではなく、豆入れ合戦で大盛り上がり！3回戦で勝負したので、「良い汗かいたわ」と言われるほど熱心に皆様参加されていました。今年も皆様にたくさんの福が訪れますように…



鬼怖い！  
こっちに  
来ないで



はい この  
カゴに豆を  
入れて下さい  
鬼は～外！



↑ 昼食は体にやさしい  
大豆とひじきのご飯  
大豆が柔らかく煮て  
あり、磯の香りが食欲  
をそそりました

もうじき春  
だね！  
暖かくなるのが  
待ち遠しい



# やきいも



初めての「焼き芋レク」。  
お芋を大量に焼くため朝食後すぐに、焼くための準備をしていただきました。まず、お芋を洗い新聞紙でくるみ、水で濡らしてアルミで巻いたら準備完了。その後、1時間かけてゆっくりと薪で焼いていきます。暖炉にお芋を入れた後、「美味しくなあれ」パンパンと手を合わせ、暖炉にお祈りをされている方も。焼きあがると甘く香ばしい香りがフロア中漂います。なるべく温かい状態で召し上がっていただけるよう暖炉前に保温。



焼いたお芋は糖度50度。皮から蜜が溢れ出ます。口にした誰もが、「甘くてねっとりとして美味しい！」と大絶賛。こんなに喜んでいただけただけなので、また来年も焼き芋レクを行いたいですね。旬の味覚をお腹一杯堪能し、身も心もぽかぽかになった焼き芋レクでした。



## 節分の まめ知識

豆が多すぎる時はお茶に入れて「福茶」にする

福豆は少量ならおいしく食べられますが、あまりにも数が多いと、食べ切るのが大変なこともあります。また、硬くて消化がいいとはいえないので、たくさんを量を一気に食べるのは難しいですね。

そのような時は、「福茶」を作ってみるのも一つの方法です。そもそも福茶とは元日に若水を沸かし、中に黒豆・結び昆布・梅干し・山椒などを入れたお茶のこと。少量の福豆と、塩昆布や昆布のつくだ煮、種を取った梅干しを湯呑みに入れてお湯か煎茶を注ぐと完成します。

簡単にできるだけでなく豆が柔らかくなり、消化がよくなることにも期待できます。

# 握り寿司

## 3月12日【水】昼



予告!  
参加型イベント

板前さんに扮した専門の職員が利用者様の目の前でお寿司を握ります

しょうじゅの里大和のホームページでは、ご紹介しきれなかった各種イベントの様子や、その他、施設の多種多様の取り組みについて、詳しくご紹介しております。ぜひご覧下さい。

ホームページURL：  
<http://www.akaedakai.com/yamato/>

しょうじゅの里大和

検索

