

# 高砂だより

takasagodayori

平成27年5月号 発行所 介護付有料老人ホーム 高砂苑

# 5

お問い合わせ・ご相談は  
☎ 093-341-2233  
北九州市門司区黒川西 2-6-2

高砂苑についての詳細はホームページをご覧ください。

<http://takasagoen.jp/>

## お花見

毎年恒例の花見です。中庭テラスで暖かな日差しを浴びながら、きれいに咲いた若々しい桜を観賞しました。天気も良く、ぽかぽか陽気の下、みんなでたこ焼き・花見弁当を食べながら、カラオケを楽しみました。



## 献立・紹介

～花見弁当～ たけのこ、春キャベツの木の芽和え、たららの芽など、春の食材をいろいろ詰めたお弁当です。皆さんが好きなちらし寿司を、今回は上に桜（ピンクでんぶ）、下に菜の花（黄色、緑色）をあしらひ、春らしくしてみました。

**献立** ちらし寿司（錦糸卵・でんぶ・菜の花）、天ぷら盛り合わせ（さつま芋・キス・たららの芽）、炊き合わせ（がんも・里芋・南瓜・桜人参・鶏肉の八幡巻き）、ちょうちよかまぼこ、たまご焼き、シューマイ、チシャ・パセリ、春キャベツと竹の子の木の芽和え、たけのこと葉野菜（ハウレン草・キャベツ）の木の芽和え、フルーツ（夏みかん缶・チェリー）甘味（三色豆）

**おやつ** ぜんざい



## HAPPY BIRTHDAY

YJ 様

お母さん お誕生日おめでとう  
91才が良い年で有りますよう  
今年も無事に過ごせます様に。  
又、逢いに行きますね!!

子供達より

## 今月の一句

犬ふぐり

抜いて耕す

畑かな

## ご家族様への伝言

### 「5月の行事」

誕生会 5月15日（金）

※ご都合がよろしければ、ぜひご参加ください。

～誕生会・食事～

今からが旬の竹の子をたっぷり使用し、竹の子ご飯をつくりました。上には木の芽をあしらいました。盛り付ける直前に木の芽を手のひらで（衛生的に手袋をした状態で）たたき、香りを出しております。

**献立** 竹の子ごはん（木の芽のせ）、春野菜のかき揚げ（新じゃが芋・新玉葱・みつば・さくらえび）、鯛の酒蒸し葛あんかけ（菜の花・花人参）、春野菜のかき揚げ、春キャベツとワカメの酢味噌和え、茶碗蒸、桃と桜のゼリー寄せ

**おやつ** 抹茶&チョコ



※毎月1日に赤飯を出しているのは？

昔から1日と15日神棚の神を取り換えてお赤飯とお餅をお供えする習慣があります。

1日と15日は太陰暦の新月と満月の日が元となっているとのことで、神様や靈魂が動いて願いが成就しやすい日だそうです。

以上のことや「月の始めですよ」というお知らせの意味も含めて1日は毎月赤飯を出しています。