

～サクラビア便り～



その昔、焼き芋屋さんはサツマイモがクリ（九里）の味に近いことから、「八里半」と看板を出しました。また、サツマイモを「十三里」と呼んだ店もあったそうです。一説には「クリ（九里）より（四里）うまい十三里（九里+四里）」というしゃれだとか。今も昔も、甘いサツマイモはみんな大好。焼き芋 はもちろん大学芋、スイートポテト、天ぷら、お味噌汁…とサクラビアでは食べたいメニューランキングが飛びかっています。秋の実りに感謝！（‘◇’）ゞ



2017 年 9 月便



春の七草はよく聞きますが、秋の七草はご存知ですか？ハギ、オバナ（ススキ）、キキョウ、ナデシコ、クズ、フジバカマ、オミナエシの7つをいいます。自然豊かな場所に出かけたら、本を見ながら探してみるのも楽しそうですね。サクラビアでは利用者様が、秋の七草をスケッチして秋の訪れを楽しまれました。

【敬老会】



聖徳太子が身寄りのない老人や病人を収容する施設「悲田院」を作ったという伝承にちなみ、9月15日は「年寄りの日」と呼んでいたそうです。現在は「多年にわたり社会につくしてきた老人を敬愛し、長寿を祝う日」として「敬老の日」が国民の祝日に。9月の第3月曜日になりました。本日は利用者様から昔のお話を沢山お伺いして、過ごされてこられた時代に触れることができました。最後は職員から、お礼に利用者様へ熱々のぜんざいをお出しいたしました。皆様、嬉しそうに笑顔で召し上がられていました。

【お月見会】



「お月見」を「芋名月」と呼ぶことがあります。これは芋（里芋）をお月様に供えるからです。里芋はビタミンB1やカルシウムのほかに「ぬめり」の成分ムチンを含んでいます。ムチンは胃の粘膜を保護したり、老化を予防したりするとも言われます。今年のサクラビアは里芋をどっさり入れた芋煮鍋を作りました。里芋がとろとろに煮え、とても美味しい仕上がりに利用者様も職員も全員！御代わりいたしました。＼(´o`)／