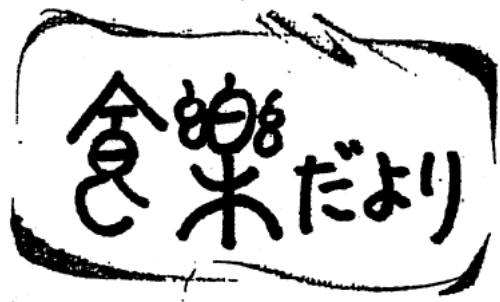


# 開成町デイサービスセンター



# 2月



梅のつぼみも膨らんで寒さの中にも春の兆しを感じられる頃です。とは言え、まだまだ寒い日が続きます。

インフルエンザ、新型コロナ、ノロウイルス等感染症が流行しています。ご家族の皆さんで体調管理に努めてください。

《栄養士／室岡》

昨年(2022年)のデイサービス最終日(12/28)にご利用者様にお召し上がりいただきました高橋事務局長の「手打ちそば」のお話です。

年内最終営業日に恒例行事…? となっている「手打ちそば」を提供させていただきました。



①「水まわし」…そば粉の量に対しての約半分の水を徐々にいれてこねる準備をします。

◀②水分を含んだそば粉を練っていきます。



◀③練ったそば粉を麺棒(のし棒)を使ってのばしていきます。▼はじめは丸く しいに四角くします。



▼④のばしたそばを折りたたんで包丁で細く切ります。



皆様にはこの愛情を込めた「手打ちそば」を天ぷらとともに提供させていただきました。完成したおそばはとても香りがよく特別な「年越しそば」となりました。

2月3日(金)は節分です。節分に「豆まき」が行われるようになったのは、本来は大みそかに鬼を追い払い、一年の無事を祈る行事が節分と一緒にされるようになったためと言われています。

ちなみに今年最も良いとされる方角は『東北東』です。東北東を向いて願いを唱えながら恵方巻(太巻き)をいただきましょう。