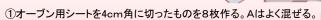




合うさぎまんじゅう合



②【さつまいもあんを作る】さつまいもは皮をむいて耐熱皿に並べ、 ラップをかけてレンジ500Wで6分加熱する

③さつまいもあんが熱いうちにボウルに移してフォークでつぶし、 砂糖、バターを加えてよく混ぜ、8等分して丸める。

④【生地を作る】耐熱ボウルに砂糖と牛乳を合わせてよく混ぜ、レンジで1分半加熱する。 ⑤生地が冷めたらAと塩を加えてよく混ぜる。薄力粉をふるい入れ、木べらで切るように

混ぜ、全体がなじんだらひとまとめにし、ラップをかけて10分おく。

⑥【まんじゅうを作る】生地の表面に軽く薄力粉(分量外)をまぶし、8等分してバットの上 で丸くのばす。手に生地をのせ3のあんを包んでとじる。8個作る。

⑦湯気の上がった蒸し器に入れ、霧吹きをして、中火で10分ほど蒸す。

⑧フォークをコンロの火で赤くなるまで熱し、饅頭にうさぎの目と耳を焼き付ける。

材料【8個分】 【さつまいもあん】 さつまいも 120g 砂糖 大匙1 バター 10g 【生地】 薄力粉 100g 砂糖 60g 牛乳 大匙 2 塩 ひとつまみ ベーキングパウダーA 小さじと1/2 水A 大匙 1 【準備するもの】 蒸し器 オーブンシート

<1月行事予定>

2階 1月11日

デイケア 1月18日、19日

感染対策により予定を変更する場合がございます。

支えあう手には信頼あり

介護の手にはやさしさあり

介護老人保健施設 向陽りんどう苑







干支のお話 令和5年は卯年。穏やかなうさぎです。

そのはねる姿から日々の生活を大切にしながらも

大きく飛躍する年にしていきましょう!

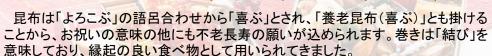
一般的に日本に伝わっている十二支の由来は、神様が動物たちに「1月1日に集 まった順にごほうびをあげよう」と声掛けして集まった順序だというものです。

ねずみは牛の背に乗って向かい、到着したところでピョンと背中から降りて、ちゃっ かり一番になりました。身近なはずの猫がいないのは、ねずみが「神様のところに集 まるのは1月2日だよ」と嘘をついたから。猫がねずみを追いかけるようになったのは そのときからだと言われています。ただ、この話は日本限定です。日本以外にもア ジアなどで十二支が使われていますが、国によって動物に多少違いがあり、たとえば ベトナムではうさぎではなく猫、牛は水牛、猪は豚。またモンゴルだと虎のかわりに ヒョウが使われています。まさに「所変われば品変わる」と言う感じで面白いですね。





おせちの昆布巻き



また、ニシン(鰊)は「二親(にしん)」の語呂合わせから、子宝に恵まれるという意 味もあるそうです。

縁起物の昆布とニシンを合わせた昆布巻きは、末永い健康・子孫繁栄の縁起物と して食べられるおせち料理です。

向陽りんどう苑でもお正月におせち料理を囲み、皆様で新年を迎えお祝いしました。



























































