

～ご利用者様  
ご家族様～



当センターでは、コロナウイルス予防対策を継続し、施設内の消毒を徹底いたします。ご利用者様もマスクの着用・消毒・体調管理に引き続きご

協力いただきますよう重ね重ねお願いいたします。

また、インフルエンザ・ノロウイルス等の流行期でもありますので、体調不良時のご利用はお控えいただきますようお願いいたします。

なお、ご不明な点は相談員までご連絡ください。

◇ 編集後記 ◇

主任相談員の荒谷実さんが、1月より産休に入ります。まるで台風が来たような勢いのある相談員でした。2月出産予定なので、元気な赤子をお祈りいたします。出産ぎりぎりまでありがとうございました。 by moto

(実)さんがいないと毎日の生活にシゲキなくなり、ボーッとしてしまいそう・・・働き者の(実)さん 今度は子育てを楽しんでくださいね。 by 事務員さん



八王子市高齢者在宅サービスセンター石川

ぷちはーと制作委員会

かわら版

ぷちはーと

2021年 1月号



旧年中は当センターをご愛顧いただき誠にありがとうございました。みなさまにとって本年がすばらしい一年になりますようお祈り申し上げます。時節柄新生活様式に戸惑いもありますが一步一步慣れていきましょう。本年もよろしくお願いいたします。

センター長 本館 秀樹

さて、今年は丑年。干支の中で二番目に数える動物です。丑年には先を急がず目前のことを着実に進めることが将来の成功につながっていくと言われていています。なので、丑年生まれの人は、忍耐強く、黙々と道を歩んで成果をあげるタイプの人が多いようです。当たっているかな？

牛にまつわるお話ですが、学問の神様“菅原道真”を祀る大宰府天満宮には牛の像が置かれています。それは、道真の遺体を運んでいるとき、牛が座り込み動かなくなったので、その場に埋葬したといわれているからです。そして、天満宮の神使(神の使いとされる動物)といわれるようになったのだそうです。

まだまだ牛にまつわる話がありますが何はともあれ良い年になるよう心から願っています。



# ご当地自慢

## お雑煮特集



おとなしく家に引きこもっているmotoが  
いろいろな地方のお雑煮を紹介いたしま〜す



どれも特徴があって  
全部食べてみたいですね。  
ちなみにmotoは  
やっぱり田舎の北海道が  
食べたいなあ  
懐かし〜

焼き穴子をたっぷり入れるのが特徴です。

焼きアナゴが珍しい  
尾道のお雑煮



昆布と鰹節でとった出汁に白味噌を合わせます。  
大阪の商人の家庭では、元旦に白味噌仕立てで、  
2日にはすまし汁でいただくそうです。

京野菜と白味噌の  
味わいが優しい

少し甘めの白味噌で丸餅を焼かずに入れます。  
縁起物の海老芋や金時人参、うぐいす菜など  
京野菜を具材とします。

### 京都府

白味噌仕立てが多い  
**大阪府**

まんまる具材と  
きな粉がユニーク  
**奈良県**

味噌ベースの汁に、焼いた丸餅・丸い野菜・  
大きなままの豆腐などが入ります。野菜を  
丸くしたり豆腐を切らないのは、角が立たな  
いようにという意味だそうです。

冬の根菜たっぷりけんちん風

### 新潟県

海の幸たっぷり  
**北海道**

イクラなど海の幸がたっぷり入った北海道らしい  
お雑煮。道南はイクラのほか、鮭やジャガイモな  
どをふんだんに使った石狩鍋風です。

真っ白なお雑煮  
**茨城県**

ちょっとびっくりするような真っ  
白なお雑煮。水切りした豆腐を  
すりつぶして出汁を合わせ、焼き  
餅を加えた「豆腐もち」を食べます。

### 東京・神奈川など関東

すまし汁と焼き餅

澄まし汁仕立てに焼いたお餅えを入れます。  
鶏肉を使うことも多いですが、鶏肉は別に  
ゆでるとすまし汁が濁らずきれいに仕上がります。

### 愛知県 超シンプル

お餅と小松菜だけの超シンプルなもの。  
シンプルだからこそ、香り高く澄んだ  
一番出汁にこだわります。