

季節の湯

【菖蒲の湯】



デイ
だ
よ
り

あいハート須磨
デイサービス
編集者：
島田 伸樹
令和2年6月発行
No. 67



五月五日の『端午の節句』には、菖蒲湯に入るといふ習わしがあります。『端午の節句』は別名『菖蒲の節句』とも言われるように、本来は菖蒲が主役の厄払い行事でした。須磨デイサービスでも、毎年この時期になると菖蒲を準備し、五月五日（火）から五月十一日（月）までの一週間、実施させていたきました。

当日、菖蒲湯に入ると「懐かしいわあ。最近してゐる家は、殆ど見なくなったねえ」と。ある方は、笑いながら「肩こりが治るやろうか」と、菖蒲の茎の部分を手で擦りつけていました。さらに、菖蒲のお花が何色だったか聞かれる方や、「菖蒲といえば紫じゃない？」と答えられる方など、昔を懐かしみながら、会話が弾み、賑やかな一週間となりました。

菖蒲は香り豊かで、風情があるばかりでなく、厄除け厄払い効果も抜群です。

次回の季節の湯は8月を予定しています。どんなお風呂になるか、楽しみにして下さいね！

【端午の節句】の作品集



① パウダーアート 【節句兜】



色のパウダーを指定の場所に強くこすりつけ、皆さん粉だらけになりながら、一生懸命取り組まれていました(笑)。

② クラフトアート 【こいのぼり】



布やパーツを貼り、くると巻いて完成です。台座がついて、立派なこいのぼりが出来たと喜ばれていました。

③ 【こいのぼりの根付】



【こいのぼりの根付】が初登場！「可愛いね」と3匹作られる方が多く、大好評でした！

④ ガーランド 【五色こいのぼり】

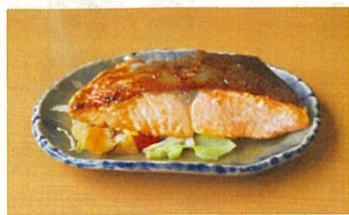


【ガーランド】は初登場！部品を布でくるみ、とても可愛い飾りが出来上がりました。

できたて食堂【ちゃんちゃん焼き】

食の楽しみの一つとして、月一回『できたて食堂』を実施しています。今月は二十二日(金)に開催。メニューは、【ちゃんちゃん焼き】です。ちゃんちゃん焼きは、鮭とキャベツ等の野菜に味噌を加え、鉄板で焼いたものです。北海道の漁師町を代表とする、郷土料理でもあります。

当日、鉄板で鮭を焼き始めると、Mさんが「良い匂いがするな」と仰られ、食堂の様子が気になるご様子。そして時間になると、目の前で焼かれる鮭と野菜を見て「美味そ～やなぁ！」と。その後、焼き立てのちゃんちゃん焼きを一口食べるとHさんは「味噌が良い味やなぁ。美味しいわ」と、ぺろりと召し上がられていました。今月も好評で終わった『できたて食堂』、来月もどうぞお楽しみに！



【6月の予定】



主知識

【正しい手洗い方法】

てをあらおう

●できたて食堂 【オムライス】

13日(土)

ホカホカのチキンライスを
フワフワ卵で包みました！
どうぞ、ご賞味下さい！



●おやつ作り

19日(金)

●お誕生日会

24日(水)
～30日(火)



あいハート須磨デイサービスでは、来所時や食事前に手洗いと消毒の実施をしております。きちんとウイルスを除去する為には、正しい手洗いの方法を知って、予防に努めていきましょう！！



- ①流水で手を洗う
- ②洗剤を手に取る
- ③手のひら、指の腹面を洗う



- ④手の甲、指の背を洗う



- ⑤指の間(側面)、股(付け根)を洗う



- ⑥親指・拇指球(親指の付け根のふくらみ)を洗う



- ⑦指先を洗う



- ⑧手首を洗う



- ⑨洗剤をよく洗い流す
- ⑩手を紙タオルで拭き、乾燥させる
- ⑪アルコールで消毒する