

介護老人保健施設 葵の園・新潟北区だより

謹んで
新年のお慶びを
申し上げます

本年もご利用者様、
ご家族の方、地域の方々にとりましてよりよい一年になりますよう職員一同、精一杯お手伝いをさせていただきますので
よろしくお願い致します



お正月玉入れ合戦

玉入れをしました！
寒さも吹き飛ばす白熱した戦いになりました
ボールをかごに入れるために
たくさん動いて身も心もポッカポカです



おせちメニュー

赤飯、お雑煮
 伊達巻、紅白かまぼこ
 高野豆腐の煮物
 昆布巻き、紅白なます
 栗きんとん、黒豆
 白和え、赤魚の煮付け



1月1日のお昼には「おせち」が出ました。



おせち料理は本来、お正月だけのものではありませんでした。元旦や五節句などの節目を祝うため、神様にお供えして食べるものを「御節供（おせちく）」と呼んでいたそうです。江戸時代にこの行事が庶民に広まると、一年の節目で一番大切なお正月に振舞われる料理を「おせち料理」と呼ぶようになりました。元々は収穫物の報告や感謝の意を含め、その土地でとれたものをお供えしていたようですが、暮らしや食文化が豊かになるに従い山海の幸を盛り込んだご馳走となり現在のおせちの原型ができたと言われています。



<お知らせ>

乾燥が気になる入居者様が多数
 いらっしゃいますので
 日用品とともにワセリンや
 ボディローション類の依頼を
 お願いすることがございます。

<2月のイベント>

2階・3階 節分イベント
 (豆まき)



介護老人保健施設 葵の園・新潟北区

◆お問い合わせ・アクセス◆

〒950-3102 新潟県新潟市北区島見町200-1

☎025-278-6777 ※受付時間 9:00~17:30

