



# グループホーム 萌

あなたのふるさと 2月もえ



(二階 四日)

節分  
一・二階合同で鬼退治を  
しました。「鬼は外！」と大き  
な声で豆を投げていましたが、  
最後の一つをニッコリ笑いな  
がら口に入れて、ほおぼって  
いました。スタッフが「あく、  
食べちゃったの？」と声かけ  
すると、「鬼退治より、豆を

## 節分

食べた。おいしいわあ」と  
笑顔で言われていました。  
ほんとに鬼より豆ですか。  
(一階 四日)

お昼ご飯に巻き寿司を頂き、  
皆様「四つもあって、お腹いっ  
ぱいじゃあ」「うまかった」と  
と喜ばれていました。  
午後より二階多目的ホール  
で豆まきを行いました。派手  
な赤鬼が登場すると、「鬼は

外、福  
は内」と  
と皆様、  
声をそろ  
えて元氣  
よく豆を  
投げられ  
ました。  
三時の  
おやつに  
甘納豆を  
召し上がられ、厄除け完了で  
すね。  
(二階 四日)



節分には豆をまきますが、これは中国の習俗が伝わったものとされてい  
ます。豆は「魔滅(まめ)」に通じ、無病息災を祈る意味があります。魔  
の目(魔目=まめ)」に豆を投げつけて「魔を滅する(魔滅=まめ)」に  
通じるということです。

ただ、豆まきに使う豆は炒った豆でなくてはなりません。なぜなら、生  
の豆を使うと拾い忘れた豆から芽が出てしまうと縁起が悪いからです。  
「炒る」は「射る」にも通じ、また、「火」で大豆を炒ることで、鬼を封  
じ込めるという意味があります。そして最後は、豆を人間が食べてしまう  
ことにより、鬼を退治した、ということになるわけです。



とってもかわいく出来た雪だるまを前にして、みんな  
で記念撮影に納まりました。



二〇年ぶりの大雪  
とても冷え込んだ八日の晩から降り続いた雪が、朝に  
は約一〇cm積りました。職員が雪を固め、入居者様と  
飾り付けをして雪だるまを作りました。「冷たいなー」  
「雪だるま可愛いねー」と童心に  
返り喜ばれていました。  
昼には陽の光を浴びた雪がまぶ  
しく輝いており、「まぶしいな」  
「まだ雪が降りよるな」と皆様、  
珍しそうに、そして嬉しそうに何  
度も外の景色をご覧になられてい  
ました。  
(二階 八日、一四日)



顔

頭

手

ナイスプレー!!!

珍プレー

熱戦! 風船パレー  
一・二階の皆様合同で、スタッ  
フも加わり風船パレーを行いま  
した。  
その前に、昼食に皆様でいな  
り寿司を作りました。慣れた手  
つきで自分のいなり寿司を丁  
寧に詰められて仕上げられておられ  
ました。きれいな形に出来たい  
なり寿司もあれば、あげが破れ  
てしまった方もありましたが、  
召し上がられた際には、「おい  
しいわあ」と笑顔が見られ満足  
された様子でした。  
午後から、いざ風船パレー開  
始! 思いっきり強烈なアタック  
をする人や、優しくアタックす  
る人、はたまた受け取ってしま  
う人といういろいろ、白熱したゲー  
ム展開に大いに盛り上がりまし  
た。落とさないようにラリーの  
数を数えながら、みんなで声援  
を送ったり、手や足を盛んに  
したりと珍プレーに笑顔がこぼ  
れ、気持ちのいい汗もかき、とっ  
ても楽しいことが出来ました。  
今日の晩は疲れてよく眠れそう  
ですね。(一階・二階 六日)





大きなメッセージボードに「お誕生日おめでとう」の言葉と共に、きれいな花を添えてもらってお祝いをしました。また、神妙な面持ちでケーキを前にして座っておられます。やや緊張されているのでしょうか？



皆さんにケーキをデコレーションしてもらっています。中央はケーキの生地に生クリームを塗って頂いています。両端はイチゴをきれいに並べて下さっています。とっても美味しそうなケーキが出来上がりました。



とてもきれいに出来たケーキを、写真には納まっていませんが、皆さんに召し上がって頂きました。大好きなケーキは、あっという間に食べてしまわれ、もっと欲しいなあ、というような顔をされている方もおられました。



**浅野様 八九歳、服部様七二歳**  
お誕生日おめでとうございませう。  
これからも末永く楽しくお元気に過ごせますよう、職員一同がんばります。お二人のお誕生日会にケーキを作りました。「ええのが出来たなあ。早

う食べたいわあ」「いつ食べれる？」と言いなながら、クリームやイチゴをケーキに飾ってくれました。(二階 一二日)



(二階 三日)

**新入居者様**  
三日に新しく二階に入居された荒尾雅子様です。関西弁で「よろしくお願ひします。」と素敵な笑顔で挨拶をされていました。今後、その持ち前のパワーと明るさで、皆様を元気づけて下さいね。職員一同も荒尾様の笑顔に元気を頂いております。末永く、よろしくお願ひします。

**料理お手伝い**

ちらし寿司に入れる絹さやの筋取りをして頂きました。手慣れた様子でてきぱきと作業をされていました。すこいです。  
長年培われてきた料理の腕前が感じられます。これからもよろしくお願ひいたします。(二階 五日)



**ひな祭り**

三月三日のひな祭りに一足早く、この日は一・二階合同で雛飾りを行いました。雛飾りの見本を見られては、「これはどこじゃろーかのー」「これはこっちにつけるんよ」などと思いを交わされながら、順調に飾っていくことが出来ました。完成したおひな様を見られて、「わー、すごいきれいねえ」と感嘆の声を上げられ見惚れておられました。三月のひな祭りが楽しみですね。(二階 一四日)



立派なひな壇が出来上がり、記念に写真を撮っています。お内裏様とおひな様のお顔も、うれしそうな表情に感じられます。



いなり寿司の名前の由来は、何でしょうか。

意味は、「稲成り(いねなり)」、「稲生り」がなまって「稲荷(いなり)」になったという。つまり、農民が、豊作を祈願して「稲が生りますように」と一心に祈ったことからきている。お稲荷様は狐なので、好物の油あげをお供えするといいいという誤解が生まれ、お稲荷様には油揚げを供えるという習慣になりました。いなり寿司の由来は、もともと稲の神様である稲荷神に、御供え物として、米俵備えていた物が、狐の稲荷神と合わさった事が、お稲荷さんの由来と言われています。お稲荷さんが米俵に模して俵型と狐の耳に模した三角形があることから、もともと稲作の神様であった稲荷神と、狐の神様が合わさってゆき出来たと考えられます。



**いなり寿司作り**  
皆様大好きないなり寿司作り。あげの中に酢飯を丁寧に入れていましたが、中には酢飯を入れすぎてあげが破れてしまった。でも自分で作りたいなり寿司は、お昼に皆様一緒に頂きました。(二階 六日)

