

数年ぶりに寒い冬となりました。感染拡大が止まらないコロナウィルスへの

$_{-}$ 簡単おこひるクッキング $_{-}$

生姜の炊き込みご飯で体ぽっかぽか





2合 米

材料:

1片 生姜

油揚げ 1枚

大さじ1 洒

出汁 適量

大葉 適量 作り方:

- ① 生姜は繊維を断ち切るように薄い千切り (薄いほどおいしいです)
- ② 油揚げは細めの短冊切りにする。
- 薄口しょうゆ 大さじ2.5 ③ 研いだ米を炊飯器に入れ、薄口しょうゆ、 酒、出汁を2合の目盛りまで入れ、生姜 と油揚げを上に散らし炊く。
 - ④ 炊き上がったら千切りの大葉で彩りを添 える。

$_{-}$ 2月 February $_{-}$

2月の異名は「如月(きさらぎ)」。 厳しい寒さに備え、重ね着をする 季節という意味がある「衣更着」 が転じて「如月」となったという 説が有力だそうです。他にも、春 に向けて草木が生えはじめるか ら「生更木」になったという説が あります。

また、中国では如月を「にょげつ」 と読むそうです。

ちょっと脳トレ 都道府県クイズ

全国にはおいしい食べ物がたくさんありますね。 それぞれの食べ物と、(都道府) 県名を線でつなぎましょう。

~お菓子編~

ういろう • 京都府

カステラ • • 愛知県

赤福餅 北海道

おたべ 長崎県

白い恋人 三重県 ~農・海産物編~

こんにゃく ・ • 岐阜県

近江牛 滋賀県

ホタルイカ ・ 千葉県

富有柿 • 群馬県

落花生 富山県

前号の脳トレの正解。



お困りのことがありましたらご連絡下さい



ホームヘルパーステーション いちいの里

すばる(0263) -87-8754 塩原携帯 090-4442-5843