

寄宿舎便り

令和3年1月29日発行

第9号

文責 井上 智子

寒中お見舞い申し上げます

年末年始にかけて、数年に一度クラスの大寒波が日本列島を直撃し、冬の嵐で厳しい寒さでした。新たな年が始まりましたが、コロナは終息どころか勢いを増してきております。例年とは違い、外出制限があり、買い物に行くにも気を遣う日々ですが、健康のありがたさや、医療現場で働く方々への感謝の思いを感じております。

このような大変な状況ではございますが、舎生の皆さんが安心、安全な生活していただけるよう、職員一同万全の感染症対策を講じ、毎日元気に登校できるような健康状態の安定と生活リズムを整えることを第一に、本年をスタートさせていただきました。寄宿舎生活について、ご心配な点がございましたら、お気軽にご相談ください。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

年忘れ会を行いました！！



12月22日（火）に寄宿舎内にて、今年もお疲れ様でした！みんなで何とか終業式を迎えることができました！！という思いを込めて『年忘れ会』を実施しました。舎生の皆さんからのリクエストで、イントロクイズを行うことになり、題して『イントロクイズ王は誰だ！！』を双葉会で計画しました。

新型コロナウイルス感染症対策で、生活環境を変えずに行うために、各棟の談話コーナーや生活訓練室等を利用しながら、同一棟内の舎生さんと職員の4班編成による班対抗戦でした。

出題される問題は、流行の曲から懐かしい名曲まで、ジャンル様々なイントロ問題にも難なく回答され、正解するチームの続出に、職員も驚きでした！！班内で協力しながら、楽しく有意義な時間を過ごすことができたようで、笑顔がたくさん見られました。コロナで何かと自粛しなければならない状況ですが、年忘れ会は短い時間でも十分に楽しめる行事となりました。



料理のレシピ紹介 第2弾！

毎日寒い日が続いていますね。コロナの感染拡大も心配です。そんな状況ですので、週末はお家でゆっくり過ごされるご家庭が多いのではないかと思います。そこで、今回は、スープジャーがあればできる！温かくて簡単、この季節にピッタリの料理と、この時期お餅を食べることもあるけど、いつもと違ったお餅の食べ方をしてみたい！という方にお勧め、お餅のアレンジレシピを紹介したいと思います。（別紙参照）

お餅レシピを紹介するにあたって、寄宿舍職員に普段どんなお餅の食べ方をされているかアンケートをとってみました。意外にいろいろな食べ方をされていて、ぜひ真似してみたいなという食べ方もありました。

舎生の皆さんやご家族の皆さんも、もしお餅のお勧めレシピがありましたら教えてください！！

「寄宿舍職員 19 人に聞きました。好きなお餅の食べ方ランキング！」

- 1位 砂糖醤油（5人）
- 2位 きなこ（4人） いそべ（4人）
- 3位 醤油（3人）
- 4位 のりチーズ、バター明太、納豆・のり（各1人）



豆まきのお知らせです！

来月の2月8日（月）に寄宿舍内にて、豆まきを行います。今年度は、各棟の自室にやってくる鬼へ豆をまく方法で実施します。参加者のみなさんへは、マスクまたはフェイスシールドの着用や手洗い、うがい、換気など、感染症対策を講じての実施を考えておりますので、ご協力をよろしく願います。当日の様子は、次号のお便りにてお伝えいたします！

2月の行事予定

- 1日（月） 誕生者紹介放送（夕食時）
役員会
- 8日（月） 豆まき
- 10日（水） 3月分食数〆切
- 毎週木曜日 今週の出来事放送

3月の行事予定

- 1日（月） 卒業式（高等部）
誕生者紹介放送 役員会
- 12日（金） 卒業式（小・中学部）
- 24日（水） 修了式

レシピ 紹介

料理名

スープジャーで作る簡単たまご雑炊（おかゆ）

使用する道具

- ・ 電気ケトル
- ・ スープジャー（220ml）
- ・ 大さじ

材料（1人分）

- ・ 米 大さじ2
- ・ フリーズドライのたまごスープ 1個
- ・ 乾燥野菜 大さじ1
- ・ お湯 160ml



手順

1. スープジャーに熱湯を220ml 入れ、蓋をして5分以上置き、中を温める。
2. スープジャーを温めている間に米を洗う。
3. スープジャーが温まったら中のお湯を捨てる。
4. 米、フリーズドライのたまごスープ、乾燥野菜をスープジャーに入れる。
5. 熱湯を160ml 注ぐ。
6. 蓋をして、5時間ほど置く。
7. 出来上がり。

ポイント1

スープジャーを温める時、具材にお湯を注ぐ時、どちらとも熱湯を使用して下さい。
お米に芯が残ることがあります。

ポイント2

スープの素を変えると違った味のおかゆやリゾット風のものが作れます。

ポイント3

米をパスタや春雨に変えたりしてアレンジを加えることもできます。

ポイント4

スープジャーの大きさが変わる時は、大きさに合わせてお湯の量は満杯にして下さい。
味が薄い時は塩やだしのもと等で調整してください。

料理名

明太バター餅

材料（1人分）

お餅（切り餅1個）

明太子 小さじ1

バター 小さじ1

醤油 少々

焼きのり

手順

- ① 耐熱皿に、お餅1個と明太子とバター各小さじ1を乗せて、その上にお醤油をタラッとかけます。
- ② ラップを軽くかけ、電子レンジ600Wで50秒ほど温めます。
- ③ お餅が柔らかくなったら、箸で混ぜてのりをつけて出来上がりです。

ポイント1

お餅の大きさや硬さによって、レンジの時間は調節してください。

ポイント2

塩分控えめがいい方は、醤油がなくてもおいしくできます。

ポイント3

お餅の下に、クッキングシートなどを敷くと、食器を洗うのが楽です。

ポイント4

冷凍のお餅を使う際は、最初にお餅をある程度柔らかくしてから、バターや明太子、醤油を乗せてさらに10秒ほど加熱するといいです。