



2016年9月号・第110号

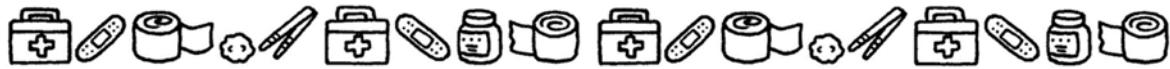
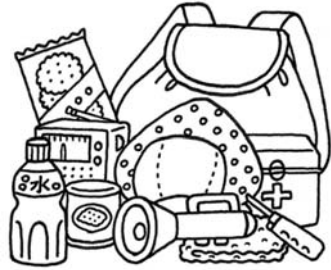
ほほえみ通信

第110号 (H28.9.1発行)
託児施設『シルバーほほえみ』
筑紫野市岡田3-11-1
ほほえみタウンC棟
(公社)筑紫野市シルバー人材センター
Tel: 092-919-7755
http://www.chikushino.or.jp

防災の日

9月1日は「防災の日」です。

シルバーほほえみでは地震や火災の避難訓練を毎月行なって、避難経路や避難のしかたを確認しています。おうちでも地震や台風などの災害に備えて、非常持ち出し袋や避難場所などを確認する機会を持ちましょう。



救急の日 (9月9日)

9(きゅう)と9(きゅう)のごろ合わせで、「救急の日」です。過ごしやすい気候になり、子どもたちの動きが活発になってけがが多くなる時期です。すり傷は流水で汚れを落として絆創膏を貼る、鼻血が出たら鼻の下のほう(小鼻)を押さえる、やけどは流水で冷やすなど、けがの基本的な対処方法を知っておくといいですね。おうちにある救急セットも、忘れずに見直してください。



～シルバーフェスティバル開催～

日時：平成28年10月2日(日)

午前10時～午後3時

場所：筑紫野市シルバー人材センター
(カミーリヤの南裏側)

内容：コーヒー販売、物品バザー、
シルバー農園の手作り野菜、
焼き芋、わたがし、だご汁等々

楽しいイベントが盛りだくさんです。
ご家族、ご近所、お誘いのうえ是非、
遊びにお越し下さい。おじちゃん、おば
ちゃんも待っています。



お月見

秋は月がとてもきれいで、お月見をするのにいちばんよい季節です。「十五夜」には秋の収穫に感謝する意味もあり、イモ・おだんごやススキをお供えます。秋にとれるイモにちなんで、「イモ名月」ともいわれています。おだんごは満月の形、ススキは魔よけを意味しています。おうちでもきれいなお月さまを眺めてみてくださいね。

★作り方★

- ① かぼちゃはレンジでやわらかくなるまで加熱し、皮を取りマッシュする。
- ② 白玉粉・絹ごし豆腐を混ぜ、よく捏ねたら丸める。(20個)
- ③ 白玉粉・絹ごし豆腐・かぼちゃを混ぜ、よく捏ねたら丸める。(5個)
- ④ 鍋にお湯を沸かし、②・③を茹でる。浮いてきてからさらに2分くらい茹でて氷水に取る。冷めたらざるにあげ水気を切り盛りつける。

簡単お月見だんご

★材料★

<おだんご(20個)>

- ・白玉粉 200g
- ・絹ごし豆腐 200g

<かぼちゃのおだんご(5個)>

- ・白玉粉 50g
- ・絹ごし豆腐 30g
- ・かぼちゃ(皮なし)20g



秋の七草、知っていますか?

春の七草はよく知られていますが、秋にも季節を告げる「七草」があります。

- 萩(はぎ) ●薄(すすき)
- 桔梗(ききょう) ●撫子(なでしこ)
- 葛(くず) ●藤袴(ふじばかま)
- 女郎花(おみなえし)

春の七草はおかゆにして食べますが、秋の七草は咲いている草花を見て、秋の訪れを感じて楽しむものです。

