



寒い日がまだまだ続きますがいかがでしょうか。2月は衆議院解散総選挙や冬季オリンピックが行われ、各党の議席やメダルの獲得と数字が気になるニュースが目立っています。表に出る数字は努力や過程があってこそそのものです。私たちの仕事も目の前の事柄だけに囚われず、日々の医療や支援に向き合うことを意識していきたいです。そんな中での季節の制作物や活動に取り組む姿をご覧ください。



先日、日頃より訪問歯科でお世話になっている宇佐歯科医院様より、節分の豆と口腔ケア用のガーグルベースをいただきました。時季のものから実用的なものまで、ありがとうございます！大事に使わせていただきます。

**ご 寄 付**



小倉南特別支援学校高等部の入学選考会がありました。開始当初は少し緊張した様子でしたが、先生からの課題にしっかり受け答えしていました。



## 小倉南特別支援学校入学選考会

## 季節の行事食



～ メニュー ～  
 ・鬼のそばろ丼・筑前煮  
 ・カブのなます・清汁  
 ・お多福の抹茶ババロア  
 となっています。鬼のそばろ丼を皆さんで食べて、鬼退治をして福を呼び込んでいました♪



一口大



粗刻み食



ミキサー食



ミンチ食



## 豆まきの由来

現在節分の日には大豆を用いることが多いですが、もともと中国では小豆や五穀を、日本では米・麦・粟・炭などが使われていたこと。大豆が主流になった背景には、「大豆は鬼毒を殺し痛みを止めると中国の医書に書かれていた」や、「魔滅（まめ）（=魔を滅する）という意味が込められている」など様々な言い伝えがあるようです。（国立国会図書館より引用）