

まつら荘

だより

4月

発行・・・広報委員会
SAISEIKAI MATSURASOU
2016・4

新人紹介(介護士)



秀島 歩美

4月1日より3階勤務になりました。秀島歩美です。わからないことばかりですが、笑顔で明るく一生懸命に頑張りますのでよろしくお願いします。



池田 真由

平成28年度新入社員の池田真由です。4月から4階で働かせていただきます。元気で笑顔を絶やさない介護士を目指して頑張りますので、よろしくお願いします。



徳永 真琴

今年度よりまつら荘5階勤務になりました、徳永真琴です。分からないことばかりでご迷惑をかけると思いますが、精一杯頑張りますので何卒よろしくお願いします。



浦田 真梨子

3月から入社しました浦田真梨子です。まだ覚える事が沢山ありますが、頑張りますので、よろしくお願いします。



入江 彩

私は、今、妊娠中の身ではありますが、利用者様、スタッフの方の迷惑にならない様体調に合わせて頑張っていきたいと思いますので、よろしくお願いします。

<お知らせ>

5月号は事務所職員の新人紹介をさせていただきます。

桜餅について

桜餅は、関西風と関東風があり、関西風を別名『道明寺』と言い、関東風を別名『長寿寺』と言います。

『道明寺』は、大阪府藤井寺市に道明寺の由来になった同名のお寺があります。この道明寺が、動明寺古粉を使って保存食を作っていたことが起源とされています。

『長寿寺』は、享保2年徳川吉宗が、八代将軍だった頃、吉宗が付近の隅田川沿いに桜を植えさせ、花見客が賑わうようになります。隅田川沿いに植えられた桜の落ち葉の処理に困った、江戸向島の長寿寺の門番だった山本新六が、考案したものとされています。

2種類は作り方・材料が違いますが、塩漬けされた桜の葉で包まれているところは一緒です。

お知らせ

春になり、気候も温かくなってまいりました。それに伴い、寝具の調節、衣類の衣替えをお願いします。ご不明な点は、スタッフにお尋ねください。

