

今日も生きてる！あなたにハッピーを。

幸せのツボミをみつけるレタ

このレターは毎月小さな幸せのツボミをみつけてもらえばとの想いで発行しています

発行元 訪問看護ステーション Reafくまもと

(熊本市中央区子飼本町1-25 シンフォニーハイツ1F)

電話 096-345-9505

訪問看護ステーション Reafくまもと

FAX 096-285-9573

公式HPはこちら→



年末の大掃除いっしますか？



皆様は毎年いつ頃からお家の大掃除をされていますか??

なんと大掃除をすると縁起が良くない日があるそうなんです。それが、「12月29日、31日」だそうです！

29日は「数字の9が苦を連想させるから」「掃除をしても苦しみだけ」ということからだそうです。

31日は「お正月の祭神様を迎える日」とされています。

新しく神様を迎えるために行動を慎むべきであり、この日のバタバタと動いてしまうと迎える年もバタバタと慌ただしい一年になってしまうと考えられているそうです。

では、いつから年末の大掃除をしたら良いのでしょうか?? ズバリ「12月13日へ」にするのがいいそうです！

12月13日は物忌み(ものいみ)と言って、お正月に神様を迎えるにあたって 心も体も綺麗に清めることが始まる日でもあります。

そのため12月13日は神社やお寺などで「すすきい」が行われる日であり、一年の埃を落とす日として選ばれています！年末の大掃除をするにはピッタリの日ですね！

大掃除をして家を綺麗に清め、心もスッキリさせて年越しを迎えましょう♪

旬の食材が摂れる
健康レシピ

材料（2人分）

- ・にんじん……………1本
- ・たまねぎ……………1個
- ・さつまいも…………小1本
- ・えび(殻つき)…………200g
- ・水……………200cc
- ・鶏がらスープの素……小さじ2
- ・牛乳……………100cc
- ・かいわれだいこん…………適量

栄養価（1人分）

- ①エネルギー……………203kcal
- ②ビタミンA……………521μg

にんじんとエビの シチュー

作り方



- ①：にんじん・たまねぎ・さつまいもは皮をむいて薄切りにする。えびは殻をむいてワタを取り。
- ②：鍋に、にんじん・たまねぎ・さつまいも・水・鶏がらスープの素を入れて弱火にかけ、具が柔らかくなるまで煮たら、フードプロセッサーを使ってペースト状にする。
- ③：②にえびと牛乳を加え、よく混ぜながら弱火で煮る。えびに火が通ったら器に注ぎ、かいわれだいこんをのせる。

ワンポイント！

抗酸化作用のあるビタミンAは、目や皮膚の健康維持に欠かせない栄養素。にんじんには体内でビタミンAに変化するβカロテンが多く含まれており、野菜の中でもトップクラスです。



