

# 大森だより



R7. 2月号 No.126

## 新年会



参拝



御祈禱



獅子舞



職員による踊り



1/23～/29 に新年会を開催いたしました！宮司さんによる御祈禱や参拝では、皆さん熱心にお祈りされていまして、獅子舞ではおひとりずつ頭を噛んでもらい、無病息災間違いなしです😊甘酒を飲んで一息ついたところで、職員によるマツケンサンバを披露させていただきました！一緒に身振り手振り、踊ってくださる方もいらっしゃり、大盛り上げの新年会となりました♪

## お餅ひっくり返し



制限時間内にトンクを使って、餅に見立てたカードをひっくり返していきます！どちらが多くのカードをひっくり返すことが出来るかで競い合います！

## ふうせん羽子板



風船を羽子板で打ち合います♪協力して時間内に何回風船を打ち合うことが出来るかで、競います！皆さん、真剣な表情で風船を眺めていました！

## 今月の壁画 1月は、七福神



1月の壁画は、だるまと七福神、宝船です！宝船に乗った七福神が豪快に海を進んでいます。色とりどりのだるまたちもにぎやかで素敵ですね♪

## 今月のレシピ「いわしの梅煮」

【材料】 ・いわし(4尾) ・低塩梅干し(3個) ・生姜(1/2片)  
A { ・濃口醤油(大さじ1) ・みりん(大さじ1)  
・水(200cc)

### 【作り方】

- ① いわしは鱗を取り、頭を切り落とし、内臓を取り除いて、きれいに洗う。
- ② 生姜は薄切りする。
- ③ 鍋にAを合わせて火にかけて、煮立ったらいわしを並べる。
- ④ 落とし蓋をして、煮汁を掛けながら弱火で20分煮る。
- ⑤ 器にいわしと梅干し、生姜を盛り付け、残った煮汁を掛けて完成！