



アスからのお知らせ

訪問看護ステーション

# アス通信



2023  
12月号



## クリスマスと年末年始

TOPICS



12月前からクリスマスケーキのチラシやイルミネーション・来年のカレンダーやおせちのチラシが目に付きます。

定番のクリスマスソングで年齢が判別されますが、私はユーミンのスキー映画の挿入歌か山下達郎さんの定番曲で、聴こえてくると口ずさみながら心動かされる反面、なんとなくあせります。

早く日が暮れて昼が短いので、毎日が早く過ぎるように感じる影響もあるのでしょうか。

12月は、御事納め(地域により正月準備の事始めとも言うそうですが)で1つ1つを終わらせる月です。慌ただしく過ぎていく日々の中で、利用者様の手作りマスクコットが、愛らしくて癒し効果抜群「力を抜いて、ゆっくりね」と言ってくれているように感じます。

年末年始はのんびり過ごせるように(いつもですが・・)大好きなお菓子とみかんを買いこんで、こたつの中でTVの特番を見て過ごす予定です。  
(佐々木)

## 健康レシピ

RECIPE



とあるイタリアンの前菜を再現!

### マッシュルームのカレパリチョ風

調理時間: 10分

#### 材料 (1~2人前)

- ・マッシュルーム 3~4個
- ・玉ねぎ(スライス)適量
- ・ブロッコリースプラウトやカイワレなどの野菜
- ・生ハム(あれば)
- ・オリーブオイル 適量
- ・クレイジーソルト 適量

何でもOKです(笑)

#### 作り方

- 1 玉ねぎを薄くスライスし水にさらしておく
- 2 マッシュルームを縦に薄くスライスする
- 3 その他野菜も食べやすく切っておく
- 4 野菜・生ハム・マッシュルームを盛り付ける
- 5 オリーブオイルを回しかける
- 6 クレイジーソルトをかける

#### 料理のコツ・ポイント

クレイジーソルトがなければ 塩+黒胡椒で代用OK。100均に行くと色々面白い調味料があります!



キノコは食物繊維が豊富で毎日食べておきたい食材。マッシュルームは生で食べると栄養を効率よく摂れます♪調理も簡単なので食事の前菜やサラダ替わりにぜひ!  
大阪市内でWEBライター兼ディレクターとして働いています。SNSで関西の美味しいグルメ情報を発信しているのでぜひQRコードからチェックして見てみてくださいね♪



Twitter(X)



Instagram



TikTok

