

2月の予定&救急臨番病院

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1 スマイルデイズ 女子会しませんか? 9時~13:30	2 万世オレンジ 雪まつり 13時~
3 節分 親子で楽しむ音楽会 14時~	4 ヨガ療法 10時~12時	5 ももりん 10:15~12時	6 きっさ万世 お茶会 10時~12時	7 ままカフェ 10時~14時	8 飯館村長講演会 18:30~ 雪灯籠プレート灯 18:30~	9 上杉雪灯籠祭り 米沢雪遊び 10時~14:30 冬咲きぼたん祭り (高島)2/17まで
10 上杉雪灯籠祭り	11 建国記念日	12 ももりん 10:15~12時 ほっこり温泉 8時~17:30	13 きっさ万世 お茶会 10時~12時	14 ハレンタインデー ままカフェ 10時~14時	15 ユブ 早春のつどい 11時~13時	16
17 デビュー! クラシック 13:30~	18 ヨガ療法 10時~12時	19 ももりん 10:15~12時	20 きっさ万世 お茶会 10時~12時	21 ままカフェ 10時~14時	22 原子力損害賠償 支援相談会 10時~16時 野の花交流会 10時~12時	23
24	25	26 ももりん 10:15~12時 山響赤湯温泉 コンサート 19時~	27 きっさ万世 お茶会 10時~12時 山響赤湯温泉 コンサート 19時~	28 ままカフェ 10時~14時	1	2

☆上記予定は申込の必要なものもあります。詳しくは米沢市社会福祉協議会までお問い合わせ下さい。



米沢市平日夜間・休日診療所

※場所はすこやかセンターに隣接しています

TEL:0238-22-9922

	休日診療	平日夜間診療
診療科目	内科・小児科	内科・小児科
診療日	休日、祝日、12月31日 1月2日、1月3日	月曜日から金曜日まで (休日診療日を除く)
診療時間	9:00~17:00	19:00~21:30
受付時間	8:30~11:30 13:00~16:30	18:30~21:00

救急輪番病院 2月 (+ 救急時のみ対応している病院です)

日	月	火	水	木	金	土
					1 舟山	2 市立
3 三友堂	4 市立	5 三友堂	6 市立	7 舟山	8 市立	9 三友堂
10 市立	11 三友堂	12 市立	13 舟山	14 市立	15 三友堂	16 市立
17 三友堂	18 市立	19 舟山	20 市立	21 三友堂	22 市立	23 三友堂
24 市立	25 舟山	26 市立	27 三友堂	28 市立		

救急患者の診察時間 市立病院 ☎22-2450
 8時30分~翌日8時30分 三友堂病院 ☎24-3700
 17時~翌日8時30分 舟山病院 ☎23-4435

◆救急輪番病院制について

米沢市の救急輪番病院制は休日・夜間の急病や病状の悪化など、入院治療が必要な重症な救急患者を受け入れるための制度です。

なじょしたあ

米沢市社会福祉協議会

生活支援相談員

H25.2.1発行

Vol.12

『新年』なんて言ったら、あっという間に2月になりました。雪かきに追われると1日1日が早く感じますね。お疲れ様です。2月と言えば、先月号でも紹介した「雪灯籠まつり」「節分」そして「バレンタイン」女子からの告白がOKとされる日です。手作りチョコのプレゼントなんて素敵ですね★



雪の季節もあと1か月。そろそろ桃の節句の準備もしなきゃと思うこの頃。米沢がある置賜地区には“山形おきたま雛回廊”があります。開催場所が米沢で3か所、他に南陽・川西・白鷹町で開催されます。今では見れない“ひな人形”が見られます。ぜひ足を運んでみませんか!?

山形おきたま雛回廊

~つつましくも華やかな至上の雛人形~



開催日：2月上旬~4月上旬(開催場所によって期間が異なります)

主な開催場所：東光の酒蔵・上杉伯爵邸・米沢民藝館
結城豊太郎記念館(南陽市)・玉庭ひなめぐり(川西町)・あゆ茶屋(白鷹町)

お問い合わせ：山形おきたま観光協議会(置賜総合支庁観光振興室内)

☎：0238-26-6046 まで

✿ひな膳なども楽しむ事が出来る場所もあります。ご賞味あれ✿

こんな事知りたい!こんな事載せてほしい!そんなご意見お待ちしております。



米沢弁講座

〈第三回〉



久々の『米沢弁』です。今回は“冬バージョン”。寒さ・雪にちなんだ米沢弁を特集してみました。今でも、米沢の人と話した時…『何言ってるんだろう??』『聞きづらい…』『怒っているのかな?』『私も使ってみたい!話してみたい』などなど…いろんな方言についての声をお聞きます。

だから!!米沢弁、覚えて話してみませんか!?もっと米沢が見えてくるかも!!

山形弁で一番簡単な方言は「けえ」「くう」「たべてえ」「たべるう」なんですよ。そして、「おしょうしな」が一番聞けど、他によく聞く米沢弁を揃えてみました。

- ☆ かんじる〈寒い・凍る〉
今日はかんじる(寒じる)ねえ(今日は寒いねえ)
- ☆ かんかんわたり〈田んぼや野原に積もった雪が凍ってその上を歩く事〉
今日はかんじるから、かんかんわたりして学校さいぐべ!
(今日は寒いから雪の上を歩いて学校へ行こうよ)
- ☆ たてる〈閉める〉
トノグチの戸たててきて!(玄関の戸を閉めてきて!)
- ☆ びじゃ〈道の水たまり〉
びじゃさはまって濡れた(水たまりに入って濡れた)
- ☆ ほだこぎ〈深雪に行く〉
ほだこいでげ(深雪をかきわけて行きなさい)
- ☆ ぼっこ〈雪が付く〉
スキーにぼっこついた(スキー[滑走面]に雪が付いた)
- ☆ みじ(ち)つけ〈雪上に道を作る〉
みじ(ち)つけ手伝えよ!(雪上に道をつくるの手伝って!)
- ☆ ほだゆき〈深く積った雪〉
ほだゆきこげ(深く積った雪を進んで)
- ☆ どんぶく〈綿入れの襦袢〉
どんぶくは暖かいね(綿入れの襦袢は暖かいね)
- ☆ しゃべろ〈スコップ〉
しゃべろで穴を掘ってけろ(スコップで穴を掘ってね)



もっと、わからない「米沢弁」「山形弁」があったら教えて下さいね。



『こしゃう』って米沢弁で『作る』という意味です。今回は、みなさんによく質問される食材『うち豆』を使ったレシピです。『うち豆』は、あお豆をつぶして、乾燥させたものです。豆だから、ヘルシー&栄養価が高い食べ物。ぜひ、使ってみて下さいね。

【かぶの味噌汁】超カンタン(*。~*)
材料：かぶ・油揚げ・うち豆・味噌(全て適量)
作り方：かぶの味噌汁を作るようにした中に、うち豆をザラザラ~っと入れてみてね。煮えたら完了!!豆の風味が油揚げとマッチしておいしいよ。



【うち豆の香味揚げ】
材料：うち豆/100g・しその葉/6枚
みそ/大さじ1/2・天ぷら粉/適量 揚げ油
作り方
1.うち豆は1時間ぐらい水につけておく
2.戻したうち豆に刻んだしその葉を混ぜる
3.天ぷら粉と味噌を水で溶いて衣を作り、材料を混ぜる
4.スプーンで油の中へ入れ中温(160℃)で色づくまで揚げる

【雪菜の冷汁】
材料：雪菜のふすべ漬/適量・しいたけ/2枚
貝柱/大1個・うち豆/20g・
凍みこんにゃく/1枚・だし汁/1カップ・
水/50cc・みりん/小さじ2・
醤油/大さじ1

作り方
1.水で戻したいたけと凍みこんを細切りする。
2.戻した貝柱をほくす。
3.だし汁、水、みりん、醤油を火にかける
4.しいたけ、貝柱、凍みこんを入れて煮る
5.うち豆を入れて、ひと煮立ちさせてたら、冷ましておく
6.雪菜のふすべ漬の上にかけて煮る



頑張ってるよ!!な話・みんなに知ってもらいたい!!という情報をお持ちの方!こんな事知りたい!という話。などなど…
訪問員が何った時でも、お電話にてのご連絡でも大丈夫です。ぜひお教え下さいね。

編集後記

この間、お正月を迎えたと思ったら、1月も“あっ”と言う間に過ぎましたね。早いものです。又、インフルエンザも流行している昨今。何卒お身体をご自愛ください。私達、生活支援相談員訪問の際には、気軽に色々な話をさせていただければ、幸いに存じます。よろしく願い致します。

いろいろなご連絡はこちら…

米沢市社会福祉協議会 0238-24-7881 生活支援相談員 まで