

9月の予定&救急臨番病院

日	月	火	水	木	金	土
26	27	28	29	30	31	1
2 日本一の芋煮会 (山形)	3 ヨガ療法 10時~12時	4 ももりん 10:15~12時	5 きっさ万世 お茶会 10時~12時	6 ままカフェ 10時~14時 東邦B/K来店 10時~15時	7	8
9	10	11 ももりん 10:15~12時	12 きっさ万世 お茶会 10時~12時	13 ままカフェ 10時~14時 東邦B/K来店 10時~15時	14	15
16 天地人~雲漢~ みちのく横断77- 14:00~	17	18 ももりん 10:15~12時	19 きっさ万世 お茶会 10時~12時	20 ままカフェ 10時~14時 東邦B/K来店 10時~15時	21 吉太郎ライブ 18:30~	22
23	24	25 ももりん 10:15~12時	26 きっさ万世 お茶会 10時~12時	27 ままカフェ 10時~14時 東邦B/K来店 10時~15時	28	29 なせばなる 秋祭り
30 なせばなる 秋祭り	☆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。					

なじょしたあ

米沢市社会福祉協議会

生活支援相談員

H24.9.1発行

Vol. 7

9月の第1日曜日(今回は9/2)は山形市で『日本一の芋煮会フェスティバル』があります。6mの大鍋に里芋3t、牛肉1.2t、こんにゃく3500枚、長ネギ3500本…と半端ないスケール。そして杓子はパワーショベル(^_^)毎年全国ニュースにも出ているけど、見るとスゴイですよ☆ここ米沢でも、芋煮会の風景があちこちで見られると思います。



日差しはまだまだ暑いけど、過ごしやすい9月。田んぼアートも稲刈り前の黄金色に。そして秋のお祭り。まだまだ楽しい事満載!そして、9月は暦で長月。夜の空を眺めて月を見るのも良いですよ。

8月の盆踊り大会。各地区で開催されたようでした。万世地区でも開催された盆踊り大会。みなさんの陽気で楽しそうな笑顔、仮装しながらの踊りに大笑い(^O^)そんな、楽しい様子をご紹介しますね。



救急輪番病院 9月

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	29 三友堂
30 市立						

救急患者の診察時間
 市立病院 ☎22-2450
 三友堂病院 ☎24-3700
 舟山病院 ☎23-4435

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。

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。

秋が来たあ〜！ 芋煮会すっぺえ

秋と言えば、食欲の秋！！（と思うのは、私ばかりかしら！？！？(^_^)）
 そして…さぁ！芋煮会だぁ！外で薪に火を点けて、作って食べようよ！
 でも…火が炊ける所は決まった場所で(ー-)…なので、『芋煮スポット』のご紹介。
 仲良しグループで、ご家族で出かけてみようよ。
 公共施設なのでマナーを守り、ゴミは持ち帰ってね！！

《八幡原公園》 八幡原



米沢の公園で唯一キャンプが出来る公園です。

《水辺の楽校》 窪田



冬になると白鳥が飛来する公園。
 「学び・遊び・体験」がテーマの公園です。

《わくわくランド》 成島



米沢の公園と言えばココ!!
 かまどがあるから遊びながらの芋煮がOK!

《直江堤公園》 李山



歴史的に有名な「直江石堤」があります。
 遊具もあるしグラウンドも出来ちゃう!

《鬼面川河川緑地》 塩野



大きな公園ではないけど、グラウンドもある公園。もちろんかまどもあるよ。

《最上川河川緑地》 東



上杉祭も花見も花火も大活躍な河川敷
 もちろん芋煮会も欠かせない場所!

これこしゃって みながあ

『こしゃう』って米沢弁で『作る』という意味です。
 米沢で見る食材に『これ何！？』とか、『どうやって食べるんだらう????』
 『作ってみたい!!』と思われた事ないですか?
 そんな不思議な“米沢ワールド”“山形ワールド”をご紹介します。

秋の山形と言えば…芋煮!!前頁でも紹介した『芋煮スポット』で鍋を囲みワイワイ(o^o^)
 良いですよ~(*^*)v
 そして、内陸地方・庄内地方で2つ芋煮の種類がありますが今回は内陸版。
 そして米沢編でご紹介。ちょっと隣町でも微妙に違ったりするんです。奥が深い~。

◆作り方



◆材料(4人分)

- 米沢牛 ……400g
- 里芋 ……800g
- 舞茸・しめじなど (季節のきのこ) ……200g
- 平こんに ……1枚
- 長ネギ ……2本
- 豆腐 ……1丁
- 醤油 ……300ml
- 砂糖 ……1/4カップ
- 酒 ……1/4カップ
- 味噌 ……大さじ2(最後に入れる)

1. 里芋は食べやすい大きさに切る。
2. こんにゃくは、味をしみ込ませ易くするため、食べやすい大きさに手でちぎる。
3. 牛肉、きのこも食べやすい大きさに切り、ネギは鍋物用に斜め切りする。
4. 鍋に水を入れ、里芋、こんにゃくを入れます。
5. 里芋が柔らかくなったら、灰汁を丁寧につくいで取る。
6. 米沢牛を入れ、灰汁が出たら丁寧につくいで取る。
7. 箸で里芋を刺してみて、芯がなくなったら調味料で味付けする。
8. 一煮立ちしたら、豆腐、ネギ、きのこを入れ、味を調整する。
9. 最後に味噌を入れる。←「旨味・風味」が違います!!

残ったつゆに、うどんを入れれば「米沢牛煮込みうどん」の出来上がり!是非、お試しください!

カレー粉も入れてみて!!

編集後記

“〇〇の秋”と言えば、皆様は何を考えますか!?
 スポーツ・芸術・読書…等々、米沢でいろんな事にチャレンジしてみませんか!?
 いろいろなお連絡はこちら…
 米沢市社会福祉協議会 0238-24-7881 生活支援相談員 まで