



千寿の郷 かわら版

■ ホームページ → <http://senjunosato.kenwa.or.jp>
■ Twitter → <https://twitter.com/senjunosato>

【千寿の郷ブログ】

こちらのQRコードより→

掲載しきれなかった写真はブログに掲載予定!!

11月に開催した食事レクリエーション(お寿司)の様子をご紹介します。
日増しに寒くなってまいりました。ご自愛専一にお過ごしくださいませ。



先月、各階でイベント食を開催しました。大好評！栄養課の『リップル鮎』

毎回、美味しい！おかわり！という声を頂いてます！食べている時の皆さんの表情は、いいですね★ 次回のイベントも楽しみにお待ちください！！

ちなみに、とある利用者様が『寿司って日本が発祥じゃないらしいよ・・・』と不思議な事を仰っていた為、気になって調べてみました。

実は、寿司の発祥地は日本ではなく、東南アジアなんです！当時、山岳地帯に住んでいた民族が、入手困難だった魚を長期保存するための方法として編み出した「熟鮓(なれずし)」と呼ばれる発酵食品が寿司の起源であると言われています。日本において、奈良時代には貢物として朝廷へ献上されていた熟鮓。

現代における押し寿司や箱寿司に、当時の名残を感じますが、鎌倉時代へ突入すると、残り物の魚を利用した熟鮓が登場するようになりました。今のようになぎり寿司として食べられるようになったのは、江戸時代末期からといわれています。酢の生産や流通が盛んになり、時間をかけずとも寿司を作る方法が誕生し、これが江戸の屋台で流行しました。

そしてこの屋台から生まれたのが「になぎり寿司」だったのです。また、江戸の前(東京湾)でとれる魚や海苔を使用する事から、このになぎり寿司を「江戸前寿司」と呼ぶようになったみたいです。

季節の貼り絵

通所柱飾り

3階

2階

1階ダイケア



可愛らしい雪だるまが各階に勢ぞろいですね。
それぞれ個性があって見ているだけで笑みがこぼれますね★



来年の干支は、うさぎですね！
3階では、すでに干支の飾りを始めました！

入所利用者 青田 武志 様

カタルの サッカーの神 日本まる

おでん食べ カラシの辛さ 涙出る

朝またぎ 水鳥の声 ただ聞こゆ

出世魚 鰯は何回 呼び名変え

湯豆腐は 絹と木綿と どちら好き

年忘れ 還暦なんて まだ子ども

クリスマスも もろ人こぞり 賛美歌を

言標【師走】

ダイケアからのお知らせ

年末年始のご案内

2022年

12月 30日(金)…通常営業
31日(土)…通常営業

2023年

1月 1日(日)…休み
2日(月)…休み
3日(火)…通常営業

誠に勝手ながら、上記日程にて営業をいたします。
ご不明点等ございましたらお気軽にお問合せ下さい。



来年も千寿の郷を宜しく願っています！