

# かたかご



令和5年12月号  
サービス付き高齢者向け住宅  
高志の郷

## 12月の予定



|        |         |            |     |
|--------|---------|------------|-----|
| 1日(金)  | 14時30分～ | 移動販売とくし丸   | 4階～ |
| 8日(金)  | 14時30分～ | 移動販売とくし丸   | 2階～ |
| 15日(金) | 14時30分～ | 移動販売とくし丸   | 3階～ |
| 22日(金) | 14時30分～ | 移動販売とくし丸   | 4階～ |
| 25日(月) | 9時00分～  | 理容サービスふらっと |     |



12月の営業は**25日**のみとなります。  
サッパリしてお正月を迎えませんか？



29日(金) 14時40分～ 移動販売とくし丸 2階～

### お願い



年末年始と外出の機会が多くなります。  
外出の際は各種感染症の対策(マスク着用、うがい、手指消毒など)をお願いします。

高志の郷の空室状況、設備・生活サポート等については、  
社会福祉法人福鳳会のホームページをご覧ください。





師走を迎え何かと慌ただしい雰囲気  
が街中に感じる時期となりました。  
一段と寒くなってきましたが、体調に気  
をつけて年末年始お元気にお過ごし  
ください。

今回は、お正月に欠かせない「おせ  
ち料理」についてお話したいと思います。

おせち料理は、節といわれる季節の変わり目に神様に収穫  
を感謝する風習の「節供」が起源と言われています。

奈良～平安時代にかけて、邪気を祓い不老長寿を願う儀式  
として「節会（節会）」が催され、その際に「御節供（おせち  
く）」と呼ばれるお祝い料理が振舞われました。

江戸時代になると、節のうち、人日（1 / 7）、上巳（3 / 3）、  
端午（5 / 5）、七夕（7 / 7）、重陽（9 / 9）が五節句、祝日  
とされ庶民の間にも「御節供」が広まり、中でも最も重要な  
新年を迎える人日の節句の料理が正月料理に定着しました。

江戸時代後期になると、料理の一つ一つに意味が込められ  
て新年を祝うためのものになり、また大晦日に料理を作り、  
お正月に家族そろって食べる風習も生まれました。

次回は、料理に込められた意味などについて  
お話したいと思います。



今年もお世話になりました。来年も食に関するお話をさせ  
ていただきたいと思います。食事に関するご相談もお受  
けしていますのでお気軽にお声をおかけください。では、皆  
様、よいお年をお迎えください。

