



4月の予定

- 4日（金） 14時40分～ 移動販売とくし丸 2階～
 11日（金） 14時40分～ 移動販売とくし丸 3階～
 14日（月） 9時00分～ 理容サービスふらっと
 18日（金） 14時40分～ 移動販売とくし丸 4階～
 24日（木） 9時00分～ 消防設備点検
 14時30分～ 火災避難訓練
 ※詳細につきましては**別紙**をご覧ください
 25日（金） 14時40分～ 移動販売とくし丸 2階～



ゴミ出しについてのお願い



居室内のゴミだけをゴミ庫にお出してください。談話室など共有部のゴミ箱には捨てないでください。また**外部からの持ち込みも固くお断りしております**。燃えるものと燃えないものと分けてお出してください。詳しくは別添えのチラシをご覧ください。詳しくは別添えのチラシをご覧ください。

快適な生活をお過ごしいただきますよう皆様のご協力をお願いいたします。



給食体制の変更について



チラシでもお知らせしましたように、4月1日から給食の体制が変わりました。皆様のご感想などをお伺いしてまいります。

なお、皆様の給食費負担額に変更はございません。



今月は、富山県を代表する郷土料理【ます寿司】についてお話します。ます寿司は全国に自慢できる押し寿司です。

ます寿司の誕生は、江戸時代の1717年まで遡ります。当時富山藩の料理人だった吉村新八が、藩主前田利興に「鮎寿司」を献上したのが始まりです。八代将軍徳川吉宗にも献上したところ美味しかったため大変喜ばれたそうです。その後、神通川流域で大量にとれたサクラマスで鱒寿司が作られるようになり、富山藩からの献上品は鱒寿司になりました。現在では、神通川産の鱒が減少し北海道産等を使用しているようです。

ます寿司が全国に知られるようになった要因のひとつは駅弁の販売です。明治45年（1912年）に、源が鱒寿司を「ますのすし」として販売を開始し全国に知られる大きな一歩となりました。

現在、鱒寿司の製造・販売を行う業者が富山市内を中心に40ほどあり、各々に「伝統」の、味・鱒の切り方や厚み・ご飯の炊き方・ご飯と鱒の置き方などを伝え続けています。

県民にはそれぞれの“推し(ご贔屓)”のます寿司があると思いますが、いろいろな店のます寿司を味わってみるのもいいのではないのでしょうか。



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。

