

かたかご



令和7年11月号
サービス付き高齢者向け住宅
こしさと
高志の郷



11月の予定



7日（金） 14時40分～ 移動販売とくし丸 2階～
10日（月） 9時00分～ 理容サービスふらっと
14日（金） 14時40分～ 移動販売とくし丸 3階～
21日（金） 14時40分～ 移動販売とくし丸 4階～
23日（日） 10時00分～ 地域交流イベント

1階デイサービスセンター
25日（火） 14時30分～ デイサービス水害訓練

※水害訓練のためエレベーターは20分ほど使用できません

28日（金） 14時40分～ 移動販売とくし丸 2階～
30日（日） 8時30分～ フィルター清掃
窓清掃

☆フィルター清掃と窓清掃については別紙をご覧ください☆



～～～ご意見箱を設置して～～～

【寄せられたご意見】 何か楽しいこと始めてください

【管理課からの返信】 ご意見をお寄せいただきありがとうございます。皆様に楽しんでいただけるよう座って太極拳体操や絵手紙教室を開催いたしました。またデイサービスにて開催された和太鼓演奏会にもご参加いただきました。今後もお気づきの点やご希望などがございましたらご意見箱または 1 階事務所までお知らせください。



11月は干し柿についてです。干し柿は柿の果実を乾燥させたドライフルーツの一種で、古くは保存食でした。秋の味覚を長く楽しむ伝統的な保存食です。

日本で最初の干し柿の確認は、平安時代の書物には祭礼の菓子として記載があったようです。作り方も変化し、昔は枝ごと天日乾燥→串に刺した串柿→明治以後に現在のへたを紐で結ぶ方法に変化してきました。

軒先に吊るされた柿すだれは秋から冬にかけての田舎の暖かな景観です。昔からの日本人の丁寧な暮らしがうかがえる風景です。



日本各地には地域に根ざした様々な干し柿があり、それらの個性を楽しむことができます。干し柿のブランドとしては市田柿(長野県)、堂上蜂谷柿(岐阜県)、そして富山県には有名な福光のあんぽ柿があります。高価で手間暇かかった干し柿は、年末年始の贈答品としても大変喜ばれています。

干し柿の特徴としては生柿よりも水分は少ないですが甘さや食べ応えがあり濃縮された分、エネルギーも高くなります。又、濃縮による味の濃さから、様々な料理に活かせる食品でもあります。チョコレート、クッキー、アイス、プリン等の菓子類、又、サラダや白和え、酢の物等にと、とても良い味をプラスし楽しませてくれます。

干し柿を使ったお手軽メニュー

◎白菜と干し柿の和え物



[材料1人分]白菜80g、干し柿15g、白いりごま3g、砂糖1g、酢3g、マヨネーズ8g

[作り方]①白菜は細切りにして茹でる②干し柿は千切り③白菜と干し柿と調味料を和える

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。

