

さらら新聞

2023年1月号
発行さらら仁川公益施設

謹賀新年

昨年は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響もある中たくさんのご利用ありがとうございました。今後は落ち着いて行くことを願って・・・素晴らしい年になりますように！今年も皆様のご来館をお待ちしております。



「しめ縄作り」が終了しました。今年もキャンセル待ちが出る程の大人気！お馴染みの方、初参加の方それぞれ立派なしめ縄が出来上がりました。



「しめ縄作り」が終了しました！



12月6日(火)よりウクレレ教室(全4回)の初日です。前回からの生徒さんが多く和やかなスタートとなりました。次回は1月10日(火)です。皆さん、素敵な時間を過ごされてます。

ウクレレ教室 スタートしました！

自分だけのオリジナル お味噌を作ろう！

2023年 2月9日(日) 10:30~13:00

定員 20名

参加費 3000円

申込は、窓口・お電話・WEBから

自分だけのオリジナル お味噌を作ろう！

開催日: 2月9日(日)

時間: 10:30~13:00

場所: キッチンルーム

料金: 3000円

対象: どなたでも

定員: 20名

申込は、窓口・お電話・WEBから

2023年3月11日(土)

開場 13時30分

開演 14時00分

場所: ささら仁川北館1階 多目的ホール

さらら寄席

楽団: 楽団天

種歌之助

楽団は当日の訂票しだい!

0798(52)7686

第83回 ささら寄席

開催日: 3月11日(土)

開場: 13時30分(開演)14時(開演)

場所: 多目的ホール

料金: 前売1500円(一般)1300円(シニア)

小中学生は前売・当日共800円

申込は、窓口・お電話から

イベントのご案内

みなさんのお正月はいかがでしたか？

元旦に重箱を開け、数の子・黒豆・海老等見た目にも華やかな料理を楽しむ多くの人が思う正月の定番『おせち』めでたさを重ねると言う意味合いで重箱に詰める。(老の重) 祝いの肴を入れる。黒豆・健康で丈夫、豆に働くよう。昆布巻・喜ぶと言う語呂合せで。栗きんとん・黄金色がお宝の様で豊かな年になるよう願いをこめて。他(武の重) 縁起を担いで海の幸と焼き物を入れる。ブリ・出世魚と呼ばれ将来出世するよう願いをこめて。海老・海老のよう背中が丸くなるまで長生きで。他(参の重) 山の幸を多く用いた煮物を入れる。蓮根・蓮根に穴が空いている事から先々見通しが効く事を祈って。里芋・子孫繁栄。ゴボウ・土の中に細く長く根を張るため代々続くように。他『おせち』は一年の収穫を祈り神様にお供えするものとしてできた背景もあり、それぞれの料理はよき将来を願う意味合いが有るそうです。日本各地に『おせち』の定番が広がったのは料理番組や、雑誌の特集から。最近では百貨店の『おせち』の予約購入から全国配達可能な冷凍『おせち』等、生活様式に合わせ進化してきている。古い価値観かもですが、母から妻へと年末、台所で『おせち』を作る姿も減り寂しい思いもします。

元日に重箱を開け、数の子・黒豆・海老等見た目にも華やかな料理を楽しむ多くの人が思う正月の定番『おせち』めでたさを重ねると言う意味合いで重箱に詰める。(老の重) 祝いの肴を入れる。黒豆・健康で丈夫、豆に働くよう。昆布巻・喜ぶと言う語呂合せで。栗きんとん・黄金色がお宝の様で豊かな年になるよう願いをこめて。他(武の重) 縁起を担いで海の幸と焼き物を入れる。ブリ・出世魚と呼ばれ将来出世するよう願いをこめて。海老・海老のよう背中が丸くなるまで長生きで。他(参の重) 山の幸を多く用いた煮物を入れる。蓮根・蓮根に穴が空いている事から先々見通しが効く事を祈って。里芋・子孫繁栄。ゴボウ・土の中に細く長く根を張るため代々続くように。他『おせち』は一年の収穫を祈り神様にお供えするものとしてできた背景もあり、それぞれの料理はよき将来を願う意味合いが有るそうです。日本各地に『おせち』の定番が広がったのは料理番組や、雑誌の特集から。最近では百貨店の『おせち』の予約購入から全国配達可能な冷凍『おせち』等、生活様式に合わせ進化してきている。古い価値観かもですが、母から妻へと年末、台所で『おせち』を作る姿も減り寂しい思いもします。

スタッフのひとり言コーナー