

# 西おおいずみ 翔裕館

サポートニュース

No. 20

平成 31年 5月発行  
広報誌 サポートニュース 第20号

株式会社 関東サンガ  
編集・発行

西おおいずみ翔裕館 広報部  
〒178-0065 東京都練馬区西大泉1-23-7

TEL : 03-3921-4165 FAX : 03-3921-4170

イベント

## 4/20(土) 天ぷら実演

関東の天ぷらは衣に卵が入っているきつね色の天ぷら  
関西の天ぷらは小麦粉だけの衣で白っぽい天ぷら

どっちがお好みですか？ (\*'ω'\*)

### 「天ぷら」の起源

日本に天ぷらの調理法が伝わったのは室町時代。鉄砲の伝来とともに"南蛮料理"としてポルトガルから伝わったとされ、ポルトガル語の「テンポーラ(temporas)」／四季に行う齋日」が語源という説があります。

江戸の料理だった天ぷらが日本全国で食べられるようになったのは、大正12年(1923年)に起こった関東大震災がきっかけといわれています。震災で職を失った職人たちが日本各地に移り住み、東西の職人たちが交流することで、東京でも関西風の天ぷら(薩摩揚げ)が食べられるようになり、江戸天ぷらも全国に広まりました。



天ぷらは揚げたてが一番！



目の前で



ソメイヨシノ



美しい日本の春です

西おおいずみ翔裕館

## 4/27 (土) ハンドベル ポラ



ハンドベルチーム「ハーモニー」の皆様の演奏、感動しました

ハンドベルは17世紀後半のイギリスで誕生しました。その起源は、教会の鐘楼に吊るされた大きな鐘(チャーチ・ベル)であるといわれています。



青銅製、重さは200gから8kg



美しい音色です♪



みんなでドレミファソラシド♪

お知らせ

## ※5・6月のイベント情報

イベントのお知らせです！

5月 4日 BBQ

5月 14日 アコーディオン演奏会

5月 23日 尺八ボラ

6月 22日 寿司にぎり実演

6月 29日 バンド演奏ボラ(ロス・アミーゴス)

豆知識

新しい年号「令和」は日本最古の歌集「万葉集」より、「初春の令月にして、気淑(よ)く風和らぎ、梅は鏡前の粉を披(ひら)き、蘭は珮後(はいご)の香を薫らす」から取ったそうです。

**入居者募集！** 見学・体験はお気軽に！多くの方のご参加をお待ちしております！お問合せください！



編集後記

気温の変化で、体調を崩される方が多い季節です。

十分な睡眠・栄養のある食事で乗り切りましょう🍀

次号もお楽しみに！

株式会社 関東サンガ

西おおいずみ  
翔裕館

平成31年 5月発行

広報誌サポートニュース 第20号

西おおいずみ翔裕館 広報部  
〒178-0065 東京都練馬区西大泉1-23-7

TEL : 03-3921-4165 FAX : 03-3921-4170