

梅雨入りはしたものの、雨があまり降らない蒸し暑い天候になっています。今年の夏も暑さの厳しい年になるようです。暑さ対策ですが、適度な水分補給を行い脱水の予防に努め、これからの季節を楽しく乗り切りましょう。

< 七夕 >

7月7日 土曜日 昼食
枝豆ご飯
七夕そうめん
かき揚げ
果物 漬物

七夕の起源は多くの説がありますが、古くから行われているお祭り行事で一年間の節句で重要な5節句の1つに数えられています。地域により8月に七夕をすることもあります。



< 創立記念日 >

7月14日 土曜日 間食
紅白饅頭

1997年7月14日に当施設が開設され今年で21年となりました。



< 土用丑の日 >

7月20日 金曜日 昼食
うなぎ丼
茶碗蒸し
赤出汁
漬物

うなぎのかば焼きの年間支出金額の(1世帯あたり。外食は含まず)1位はうなぎ養殖の盛んな県である静岡県浜松市で約6,300円(平成27年~29年平均)でした。総務省統計局データ「家計調査にみる品目別支出金額及び購入数量の都道府県別所在市ランキング」より。



写真：静岡県企画広報部

< 担当者のつばやき >

家のぶどうの木は開花までは順調でしたが、実が膨らむ過程で花ぶるいが生じました。今年は昨年より房らしい形になったと思います。膨らんだ実はこれから色づきを迎えます。6/8にワイナリーへ畑作業に行きました。作業内容は枝の誘引です。ぶどうの蔓や副梢を取り除き、枝を等間隔に固定していきます。作業を行うことにより風通しを良くしてカビなどの病害の発生を防いだり、葉の日当たりが良くなります。ぶどうの房は開花を終えたところでした。今は実が膨らんで立派なぶどうの房になっている頃です。



品種：ガブル・ソーヴィニヨン
場所：神戸ワイナリー(神戸市西区)
作業内容：枝の誘引 6/8



品種：メルロー
場所：自宅
6/24撮影