



# やまびこだより

第033号  
社会福祉法人  
杏和会  
やまびこ学園  
2018.4.2発行

暑さ寒さも彼岸までの言葉どうり、春の訪れを実感するようになりましたが、皆様はいかがお過ごしでしょうか?お天気の日が続くと気持ちがいいですね。

さて、3月5日に小倉南特別支援学校の小学部・中学部・高等部の卒業式がございました。皆様晴れやかなお姿で、卒業式を迎えられました。ご卒業おめでとうございます。



## お知らせ



平成25年4月よりやまびこ学園にて5年間お勤め頂きました医局長の渡邊徳武先生が、平成30年3月末日をもって、退職する運びとなりました。渡邊先生には病院施設としてのあり方を一つ一つ教えていただきました。渡邊先生のお陰で利用者様の安全安心を今日まで守ってまいりました。先生にご指導いただきましたものを今後も引き継いでいくよう職員一同、職務に励みます。長い間ご指導いただきましてありがとうございました。

今後も健やかにお過ごしくださいま

すことをお祈り申し上げます。



やまびこ学園職員一同

## 給食だより

「フランス料理は鼻で味わう」、「中国料理は舌で味わう」、「日本料理は目で味わう」と表現されることはご存知ですか?私たち日本人は、伝統的に料理を視覚で楽しむという行為に親しんできました。野菜に現れる鮮やかな緑、熟れた果物の赤、新鮮な魚介類のつやつやとした光沢。どれも食欲を刺激するのですが、食材の色は鮮度や熟度、品質劣化などを視覚的に判断する大きな要素にもなっています。食事のときに働く五感の割合は視覚がもっとも高く、一説にはその割合は80%から90%に及ぶと言われています。目を閉じて食事をすると食材を正確に言い当てることすら困難で、私たちの脳はまず視覚情報により食べ物を認識し、過去の食事経験から味を予測、体内でホルモンの分泌や消化酵素の準備をおこなうといったルーチンを経ながら、「いざ食べよう!」という味わいモードに突入します。まさに私たちは、「料理を目で食べている」といっても過言ではないのです。今回の行事食はその点を意識しつつ食事を提供いたしました。



menu

- ・ちらし寿司
- ・若竹煮
- ・魚の西京焼き
- ・清汁
- ・白桃ゼリー



普通食



ミニチ食



ミキサー食



ソフト食



## 4月の行事

4月3日・4日・10日・11日

一病棟 バスドライブ  
(農事センター予定)



4月17日・19日

二病棟 バスドライブ  
(長野緑地予定)

4月12日  
4月23日～27日

小倉南特別支援学校 入学式 14:30～  
小倉南特別支援学校 遠足

※バスドライブは天候や感染状況によって変更することもございます。

## お知らせ

11月からご家族様・後見人様等にご協力いただいておりました感染対策期間が、今年度も3月31日をもって、終了いたしました。

皆様のご協力のお陰で大きな感染症の流行なく過ごせて参りましたこと、お礼申し上げます。ありがとうございました。

感染対策期間は終了となります。

今後も感染の流行状況に応じて対応していく所存でございます。その際にご不便かけることもあるかと存じますが、どうぞ今後ともよろしくお願ひ申し上げます。



