

やまびこだより



第025号
社会福祉法人
杏和会
やまびこ学園
2017.3.13
発行

梅のつぼみがほころぶ季節となり春の足音がしておりますが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。学園では3月3日の桃の節句に利用者様がお内裏様とお雛様になり、写真撮影を行いました。パネルに驚きなかなか顔を出せない利用者様もいらっしゃいましたが、職員との掛け合いで笑顔の多い写真撮影会となりました。



小倉南支援学校

○卒業式○

3月6日、沢山の来賓の方々に見守られ和やかな雰囲気の中、小学部1名・中学部1名・高等部3名、計5名の卒業証書授与式が執り行われました。少し緊張した面持ちの卒業生でしたが、学校で習った歌がかかると声を出してリズムにのり、表情も和らいでおられました。ご卒業おめでとうございます。



給食だより

3月3日、旬の野菜を使った献立とひな祭りにちなんだ白桃ゼリー・甘酒を行事食として提供しました。ひな祭りで飲む甘酒は“邪気を祓う”という意味があります。ちなみに季節の変わり目の節句であるひな祭りは元々男女関係なく邪気を祓う行事でした。今回は家庭でも作れる甘酒レシピをご紹介します。

用意するもの

- ステンレスボトル
- ご飯300g
- 生米麴300g
- 水 900cc
- おたま
- 鍋
- 温度計

作り方

1. お鍋にご飯をいれて900ccの水を加え温めます。
2. 温度が60℃になったら一旦、火を止めます。
3. 生米麴300gを加えます。
4. 再度、火をつけて60℃になるまで温めます。
5. ステンレスボトルにうつします。
6. 温度が60℃から下がらないあたかい場所に10～15時間発酵したら出来上がり。

3月3日行事食

春キャベツスパゲティ
青梗菜の錦糸和え
ポタージュスープ
白桃ゼリー
甘酒

普通食



ソフト食



ミンチ食



ミキサー食



2月お誕生日の利用者様



2月5日	濱田 誠治様	2月11日	大磯 由美様	2月18日	満留 ますみ様
2月24日	坪根 美幸様	2月25日	橋口 修様	2月26日	今井 智子様
2月28日	恵良 憲一様	2月28日	臺 洋子様	2月29日	大坪 正明様



お知らせ

報道をご覧になった方もいらっしゃるかと思いますが、2014年に起きた誤薬に関して3月9日にやまびこ学園が報道されました。突然の報道であり皆様にご心配おかけしました。お気づきの言葉や電話を頂いた保護者様等にはこの場を借りて深くお礼申し上げます。職員一同、利用者の安全、安心、安楽であって、幸せであることを目指していく所存です。今後とも宜しくお願い致します。