

やまびこだより

第036号
社会福祉法人
杏和会
やまびこ学園
2018.7.30
発行

今年最高気温を更新するような日が毎日続いておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。それにしても、ここまで暑い夏は初めてではないでしょうか。

ニュースでよく夏日、真夏日、猛暑日と聞くとお思います。これは最高気温によって、熱帯夜は最低気温によって決められます。

最高気温が25℃を超えた日を夏日、30℃を超えた日を真夏日、35℃を超えた日を猛暑日と言い夏の暑さの日安としています。また、夜間の最低気温が25℃以上の日は熱帯夜といえます。

梅雨が明け太平洋高気圧が日本付近を広く覆うと、夏の暑い晴天が続きます。今年は命に関わる猛暑が常態化し、3倍の危険があるといわれています。ぜひこまめな水分補給を夜間に目が覚めた際にも心がけてください。

7月25日コンサート

7月25日。百瀬ミュージックの皆様がコンサートの演奏に来てくださいました。以前やまびこ学園で演奏会をしてくださっており、今回は久しぶりの来園としてご演奏頂きました。利用者の方々も皿回しなどで参加させていただき、参加型のコンサートのように皆様とても楽しんでいらっしゃいました。

この場をお借りいたしまして、百瀬ミュージックの皆様ありがとうございました。



消防訓練の様子

毎年6月消防署との合同避難訓練を行っております。通常の避難訓練に加え、新入職員さんには消火器を使った消火訓練を体験していただいております。



給食だより

暑い夏が始まりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？夏といえばそうめんを食べる機会が増えるかと思えます。今回はそんなそうめんの歴史をご紹介します。奈良時代にそうめんの元祖「索餅（さくべい）」が誕生しました。「索餅」とは、もち米の粉をこねて、細くのばして縄のようにねじりあわせたお菓子の一種です。

室町時代になると「索麵」や「素麵」の文字が使われるようになりました。このころからそうめんは、寺院の間食（点心）として広がりました。この時代に現在のそうめんの形、作り方、料理方法がほとんど形成されたと考えられています。文献にもよく登場するようになりますが、主な舞台は寺院や宮中の宴会などで、庶民が気軽に食べられるものではなかったようです。

1750年頃の江戸時代からそうめん作りが盛んになってきました。「そうめんといえば播州、播州といえばそうめん」と言われるようになりました。それ以前の戦国時代に、豊臣秀吉が姫路城に入ったときに播州名産の煮麵の饗応を受けたと伝えられています。このころからそうめんが庶民の口に入るようにもなりました。

平安時代の書物（延喜式）には七夕にそうめんを食べると大病にかからないと書かれ、宮中から一般に普及したとも伝えられています。

手軽なそうめんは、実は奈良時代からのもので、一般にはなかなか手にはいらないという食べ物だったとは驚きですね。疲れた体と胃を休めてくれるそうめん。是非、歴史を感じながら食べてみてはいかがでしょうか・・・。

menu

- 鯛めしの風
- 炊き合わせ
- 赤だし
- しぐれ煮
- ヨーグルツペ

普通食



ミキサー食



ソフト食



職員紹介

相談支援事業所あんずの米谷真弓と北野栄一です。私たちは利用者の方に見合うよりよい支援に向けて、日々業務を行っています。書類等が多くご不便をおかけしているかと思えます。分からないことなど、何かありましたらお気軽にいつでもお声掛けください。



行事予定

日時：平成30年8月29日（水）
10：30～
場所：地域交流ホーム
内容：ふれあいコンサート



お願い

市町村によって異なりますが、国民健康保険証等の更新の時期がやってまいりました。保護者様、成年後見人の皆様にはご確認いただきまして、ご家庭に届きました場合、学園までご連絡ください。よろしくお願いいたします。

お知らせ

7月3日（火）、台風7号接近に伴い男性棟は安全のため、やむを得ず地域交流ホームへ避難いたしました。また同月6日は大雨の影響、29日は台風12号接近のため再度男性棟は地域交流ホームへ避難しております。幸いやまびこ学園の自然災害による被害はなく、利用者様も怪我や事故なく過ごされました。今後も自然災害の状況により施設内で避難することがあると考えられます。ご理解ご協力のほど、よろしくお願いいたします。