

# つわぶきだより

## 4月号

平成27年4月1日第357号 編集担当 中川悦子



4月、春の兆しを感じられる頃となりました。何かとイベントの多いこの時期。新入学や進級、就職・人事異動など、大人も子供も新生活の始まる時期。環境が変わったり、春は気候もかわりやすい為、体調にも影響しやすくなります。また感染症も流行性がなくなったからといって、全くかからないわけではありません。春先の環境変化に負けないようにも日頃から不調のサインを見逃さないで予防に努め、規則正しい生活習慣を送りましょう。

### ☆☆☆☆☆☆☆☆ 4月の行事予定 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

- 1日(水) 人事辞令交付式 10:00～ 綜愛苑
- 4日(土) 通所日  
三田地区廃油回収日
- 6日(月) 親子のつどい申し込み受付(市役所)
- 7日(火) 親子のつどい申し込み受付(市役所)  
献立会議

4月の土曜稼働日は4日です。

皆さん、元気に通所してくださいね！

### 平成27年度 和歌山市障害児者親子のつどい参加について

実施日時 平成27年5月14日(木)～15日(金)

実施場所 鳥取砂丘・ユニバーサルスタジオジャパン







☆☆國友さん3年3ヶ月勤務おつかれさまでした。☆☆☆☆

先月、國友早和子支援員退職の折りに保護者様より、沢山頂戴した心温たまるお言葉、本当にありがとうございました。國友元支援員も大変喜んでおり、私達職員も感動させて頂きました。私達職員は保護者様の温かいお気持ちに支えられ、心新たに利用者様の支援に精一杯、新メンバーと共に職員一同努力して参りますので今後ともよろしくお願い申し上げます。



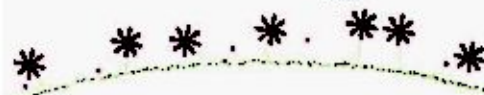
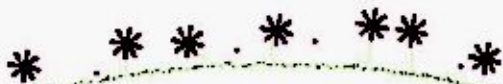
ありがとう  
たくさんなこと  
みんなから  
もらったよ



みんなと過ごした

思い出 いっぱい

忘れないよ。



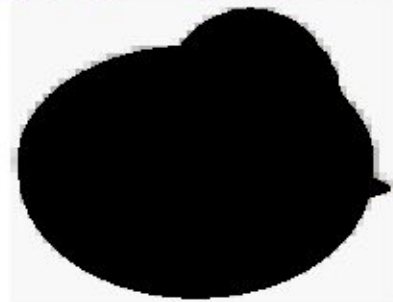


## 桜餅（さくらもち）の葉は食べる？それとも食べない？ ～ちょこっと豆知識～

甘党には大人気の桜餅ですが、同じようにもちに葉を巻く柏餅の葉はかたくて食べられませんが、さてあなたは桜餅に巻いてある桜の葉を食べますか？それとも食べませんか？どうしても食べなければいけないというものではありませんが、塩漬けしてあるやわらかい桜の葉は甘いあんにピッタリです。是非一緒に食べてみましょう。そういえば、桜餅に巻いてある桜の葉は何の桜の葉でしょうか？そんなの桜の葉ならばなんでもOKだろうって？・・・

実はそうではありません。桜餅に使う桜の葉はオオシマザクラのやわらかい新葉です。オオシマザクラ以外の葉は使用しません。ソメイヨシノの葉はだめなのかという疑問もありますが、実はだめなのです。残念ながらソメイヨシノには香りはほとんどありません。しかし、オオシマザクラには弱いものですが桜独得の甘い香りがあります。芳香のあるジョウニオイやスルガダイニオイなどの桜の品種もオオシマザクラ系です。ですから、オオシマザクラの伸び始めたばかりのやわらかい葉を塩づけにして、甘い香りをはっきりさせて使用しているのです。

あんの入ったもちに桜の葉を巻く桜餅は江戸時代に向島にある長命寺に始まったとされています。長命寺の桜餅は今日まで伝えられています。お花見をしながら話の種に食べてみるのもよさそうですね。



## 生活介護班 ドライブに行ってきたよ

