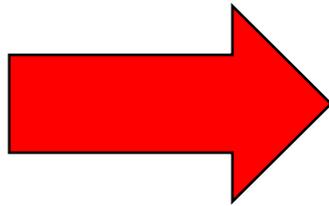




## 看板変わりました！



パーマリン・イン緑地公園は令和3年12月から運営会社が医療法人社団奉志会に変更し、令和4年6月1日にグレース・イン緑地公園へと名称が変わりました。医療法人社団奉志会は一般社団法人 日の出医療福祉グループに属しております。一般社団法人 日の出医療福祉グループは2022年8月1日付で「社会福祉連携推進法人」に認定されました。社会福祉連携推進法人とは、介護施設などを運営する社会福祉法人が、資金調達や人材確保で協力し合う制度です。2022年4月の制度開始以来、兵庫県では初めての認定で、全国で3番目となります。社会福祉連携推進法人の活用により、福祉・介護人材の確保や、法人の経営基盤の強化、地域共生の取組の推進などが可能となる制度です。グレース・イン緑地公園におきましても地域に根付き皆様と協力して地域福祉づくりに寄与していきます。

### 國生総支配人のこだわり



筋肉がブームになってきています。最近のTVコマーシャルをよく見ればタンパク質の宣伝が増えています。

これからは筋肉の時代がやってきます。当施設もタンパク質強化食を進め、力強い筋肉を皆様に作っていただきたい。

セロトニンを増やそうとする脳の働きから、つい食べてしまう、それが食欲の秋。セロトニンは快楽と情動に関する脳内物質 幸せホルモンです。

グレース・イン緑地公園  
吹田市春日1丁目1-18  
電話 ☎0120-770-868

## 美味しさを求めて

**味覚** 5つの感覚「視・聴・嗅きゅう・味・触」の一つ味覚は飲食物に含まれる「物質」を認識して生じる感覚です。ではどのように感じているのでしょうか、舌の表面にある「味蕾：みらい」という器官にあります。味蕾という名前は、蕾（つぼみ）のような形に由来します。味蕾は50～150個程度の細胞からなる、肉眼では見えない小さな器官で、口の中に7000～8000個ほど存在します。この味蕾が、味を生じさせる物質を受容する（感じとる）ことで神経に信号が送られ、脳に届き、私たちは味を感じます。普段の食事で何気なく感じている味覚は、「五味」と呼ばれ5つに分類されます。人間の味覚は、甘味・酸味・塩味・苦味・うま味の5種類に分けられます。味覚を構成する五つの味は五味（ごみ）、または基本味（きほんみ/きほんあじ）と呼ばれます。

### 栄養摂取のための味覚

- ・甘味（エネルギー源となる糖質を摂取するため）のおもな成分はショ糖、果糖、ブドウ糖などです。エネルギー源となるため疲労がたまっているときなどには、非常においしく感じられます。
- ・塩味のおもな成分はナトリウムです。調味料で、塩味があってこそこの料理も美味しく感じられます。
- ・うま味（身体を作るタンパク質を摂取するため）の主成分はアミノ酸である。グルタミン酸（昆布や野菜、チーズ）、イノシン酸（肉と魚）、グアニル酸（干しシイタケ）に含まれています。

### 危険な食べ物を避けるための味覚

- ・酸味（腐敗した食べ物を避けるため）のおもな成分は、酢酸、リンゴ酸、クエン酸、乳酸などです。かんきつ類の果物やリンゴ、ヨーグルトなど、おいしさと同時にさわやかさをも感じさせてくれる食べ物が多いです。
- ・苦味（有毒成分（特に植物毒）を避けるため）のおもな成分はカフェイン、リモネイドなどです。コーヒーやビール、ゴーヤなど、大人にならないと美味しいと感じにくい味ですね。ホップはいい例でビールの原料の一つです。

つづく

## グレイビーポート



ソース（グレイビーソース等）をいれるために作られたピッチャーです。グレイビーポートの「グレイビー」はグレイビーソース（肉を焼いた際に滲み出た肉汁を元に作られたソース）から取られています。「ポート」は単純に形状がポートに似ているため付けられました。

実はカレーを入れているのは日本だけなんです。器にこだわり、見た目にもおいしく盛り付ける文化をもつ日本。いつもの食事をワンランクアップさせて楽しむことが日本文化の一つです。もちろん当施設もご用意しております。

## 近くを探検

【一福】緑地公園駅から3分 豊中市寺内2-13-7



昼食の申し込みを忘れたので近くのお店へ。見つけたのは豚骨ラーメン「一福」豚骨からとった出汁は、粘度は低め。背脂入りで醤油強めのカエシにクセのない豚骨出汁の旨味がうまく合っていました。コクのある味わいに、柔らかくてあっさりめの仕上がります。トッピングは煮卵、ねぎ増し、もやし、チャーシュー増し。セットは半チャーハンから唐揚げ、餃子、とろろ飯、明太子飯など多くあり迷ってしまいます。九州ラーメンですからもちろん細麺で替え玉もありました。