

2025年 8月 第108号

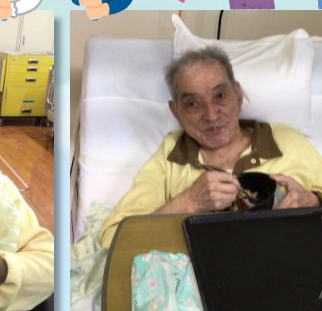
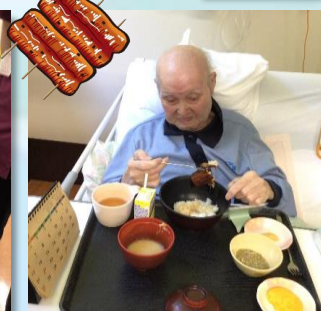
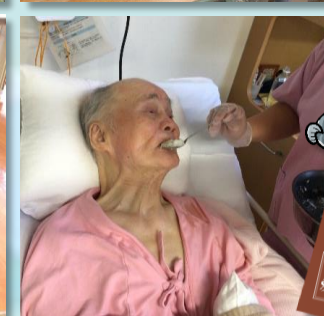


【うちわ作り】和紙を染めて、うちわの骨組みに貼りつけ、余分な紙を切り取って、うちわを作りました。皆様、とても集中して取り組まれていました。今年は和紙の切れ端でデコレーションを施し、オリジナルのうちわを完成させた方もいました。とある患者様は'推し活うちわ'を見つめて「ほんと、いい男♡最高!!」とイキイキされていました!!



鰻井

なづき



10/8(水)各病棟にて
9月・10月合同開催



9/17(水)各病棟にて敬老イベント

※予定は予告なく変更になる場合がございます



まず、土用とは・・・立春・立夏・立秋・立冬の四立の前18日間の事で、季節の変わり目にあたる期間の事です。その土用の期間中の丑の日が「土用の丑の日」です。年により期間中に丑の日が2回ある事もあり、一の丑、二の丑と呼ばれます。

今では夏に鰻を食べる日として定着している土用の丑の日ですが、その由来はいくつかあります。

特に有名なのが平賀源内による宣伝説。夏場の売り上げ不振に困っていた鰻屋に相談された平賀源内が【本日、土用丑の日】と書いた看板を掲げるようアドバイスをしたところお店は大繁盛したそうです!!

他には「春木屋説」「大田蜀山人説」「う」がつくものを食べると夏バテしない説」などがあります。

夏の「う」がつくものを食べる習慣は他の季節にもあり、春「い」秋「た」冬「ひ」がいいとされています。



↑サボテンの開花をInstagramにてご紹介しました！
一夜限りの貴重な開花ですが、蕾が沢山ついたので連日新しいお花を楽しめています。栗源病院はサボテンにとって過ごしやすい環境のようです。

〇〇 2025年 9月 献立表 〇〇		【常食】											
1 (月)		2 (火)		3 (水)		4 (木)		5 (金)		6 (土)		7 (日)	
朝 食	米飯 みそ汁 ねぎ入卵巻 煮浸し(青梗菜・油揚げ) ふりかけ	米飯 みそ汁 赤魚ゆず風味焼き 菜の花ゆば和え 漬物	米飯 みそ汁 納豆 きのこ入り卵焼き のり佃煮	米飯 みそ汁 八幡巻 モロヘイヤ・オクラお浸し 漬物	米飯 みそ汁 温泉卵 切り干し大根煮物 のり佃煮	米飯 みそ汁 しらすおろし がんも煮付け 煮豆	米飯 みそ汁 厚焼き卵 小松菜しいたけお浸し 漬物						
	米飯 粕汁 サバのもろみ漬け ひじき煮物 ジョア(マスカット)	ライスカレー 福神漬 チキンサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 たら南蛮漬 肉詰め稲荷煮付け フルーツ おやつ(やわらかプリン)	海鮮風丼ぶり 豚汁 野菜肉みそソース ミルクみかん寒	米飯 みそ汁 白身魚マヨネーズ焼 昆布と豚肉の炒め煮 フルーツ(ぶどう)	きのこそば ツナ落とし揚げ ヤクルト	米飯 みそ汁 鶏のきじ焼き ゴーヤチャンプルー フルーツ						
夕 食	米飯 みそ汁 酢豚 山かけ豆腐 フルーツ	米飯 みそ汁 豚肉梅しそ炒め とうがんのくず煮 フルーツ	米飯 みそ汁 肉豆腐 ごま酢あえ(蒸鶏) さがきゴボウの煮物 食物繊維ヨーグルト	米飯 みそ汁 チキンソテー 高野豆腐含め煮 のむヨーグルト	米飯 すまし汁 生揚げみそ炒め 酢の物(カニカマ) ヨーグルト	米飯 みそ汁 菜の花蒸し 筑前煮 野菜と果物のゼリー	米飯 すまし汁 豚肉・大根味噌煮込み 冷やして茶碗蒸し プリン						
	8 (月)		9 (火)		10 (水)		11 (木)		12 (金)		13 (土)		14 (日)
朝 食	米飯 みそ汁 肉をぼろ 菜の花おひたし 煮豆	米飯 みそ汁 さけフレーク きんぴらごぼう 漬物	米飯 みそ汁 納豆 五目卵焼き のり佃煮	米飯 みそ汁 さつま揚げおろし 五目豆 漬物	米飯 みそ汁 目玉焼 青梗菜と油揚げ煮浸し ふりかけ	米飯 みそ汁 厚焼き卵 煮浸し(菜花・油揚げ) 漬物	米飯 みそ汁 やわらかつくね モロヘイヤの煮浸し あみ佃煮						
	米飯 みそ汁 さんまのパン粉焼き なすと油揚げの浸し かぼちゃプリン	米飯 みそ汁 栗五目おこわ すまし汁 赤魚粕漬 酢の物(きゅうり・ふ) フルーツ	米飯 みそ汁 さつま汁 ピーマン肉詰・とろ卵フライ さがきゴボウの煮物 ジョア(プレーン)	米飯 みそ汁 フレンチトースト 肉団子入りスープ煮 マカロニサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 あじねぎみそ焼き 豚バラ大根 フルーツ	米飯 みそ汁 炒飯 餃子スープ 鶏パンバンジーサラダ 卵の花炒り 牛乳	米飯 みそ汁 鮭タルタル焼き 卵の花炒り フルーツ						
夕 食	米飯 みそ汁 チーズハンバーグ ツナのおろしあえ ヨーグルト	米飯 みそ汁 チキンソテー 里芋ずんだみそ ヤクルト	米飯 みそ汁 八宝菜 真砂和え ヤクルト	米飯 みそ汁 イワシ梅煮 豆腐の中華うま煮 フルーツ	米飯 みそ汁 韓国風焼肉 しらあえ(ほうれん草) プリン	米飯 みそ汁 和風おろしハンバーグ 酢味噌和え バナナヨーグルト和え	米飯 みそ汁 鶏・里芋炒め煮 涼拌三絲 のむヨーグルト						
	15 (月)		16 (火)		17 (水)		18 (木)		19 (金)		20 (土)		21 (日)
朝 食	米飯 みそ汁 納豆 鶏と蓮根の煮物 のり佃煮	米飯 みそ汁 ねぎ入卵巻 煮浸し(青梗菜・油揚げ) なめたけ	米飯 みそ汁 八幡巻 オクラゆば和え 漬物	米飯 みそ汁 温泉卵 切り干し大根煮物 ゆずみそ	米飯 みそ汁 しらすおろし きのこ入り卵焼き ふりかけ	米飯 みそ汁 がんも煮付け 菜の花ゆば和え 漬物	米飯 みそ汁 五目卵焼き 小松菜しいたけお浸し ねり梅						
	米飯 すまし汁 カレイ唐揚げ トマトと蟹の酢の物 水ようかん	米飯 みそ汁 サハ味噌煮 おろし和え フルー	焼きそば さつまめも蒸しパン 卵サラダ ジョア(プレーン)	米飯 みそ汁 回鍋肉 鶏しんじょうの含め煮 フルーツパンチ	鶏・栗カレー 福神漬 ハムサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 コロケ 大根せん切り炒め ジョア(ブルーベリー)	米飯 みそ汁 三色丼 さつま汁 トーフサラダ ミルクみかん寒						
夕 食	米飯 みそ汁 親子煮 ソースきんぴら 食物繊維ヨーグルト	米飯 みそ汁 焼き鳥風 アボガド入りとろろ のむヨーグルト	米飯 みそ汁 天ぷら盛り合わせ 冷ややっこ コーヒークリーム	米飯 みそ汁 あじの焼き漬け 肉じやが ヨーグルト	米飯 みそ汁 魚の塩焼き(サンマ) 里芋そぼろあんかけ フルーツ	米飯 みそ汁 赤魚洋風グリルレモン けんちん炒め フルーツ(ピーチ)	米飯 みそ汁 豚肉みそダレ焼き 生揚げの含め煮 のむヨーグルト						
	22 (月)		23 (火)		24 (水)		25 (木)		26 (金)		27 (土)		28 (日)
朝 食	米飯 みそ汁 さけフレーク トマトオムレツ 漬物	米飯 みそ汁 厚焼き卵 モロヘイヤ・オクラお浸し ふりかけ	米飯 みそ汁 目玉焼 焼なす たらこフレーク	米飯 みそ汁 いわし甘露煮 煮浸し(小松菜・油揚げ) 漬物	米飯 みそ汁 納豆 野菜しんじょう 甘口昆布	米飯 みそ汁 スクランブルエッグ 煮浸し(菜花・油揚げ) ふりかけ	米飯 みそ汁 みそグロフ레이크 五目豆 漬物						
	米飯 みそ汁 カレイ煮付け ゴーヤチャンプルー(カレー味) レモンヨーグルト	米飯 みそ汁 ぼたもち 豚汁 ふんわり豆腐あんかけ 二色なめたけ和え ジョア(ストロベリー)	米飯 みそ汁 煮豚(患者) 長芋とオクラの梅肉あえ フルーツ おやつ(桃ミルクゼリー)	米飯 みそ汁 ひじきご飯 みそ汁 チーズささみフライ たらこ和え フルーツ	米飯 みそ汁 吉野汁 さわら塩麹焼 がんも煮付け カスタードゼリー	米飯 みそ汁 とりそぼろ寿司 みそ汁 肉大根 牛乳	米飯 みそ汁 鶏黄身マヨネーズ焼 変わりナマル フルーツ						
夕 食	米飯 みそ汁 えびと野菜のチリ炒め ツナ和風和え フルーツ	米飯 みそ汁 焼鮭ボン酢醤油 カボチャそぼろ煮 フルーツ	米飯 すまし汁 鶏の西京焼き 三色高野ののだ煮物 ヤクルト	米飯 みそ汁 他人煮 大豆鉄火みそ のむヨーグルト	米飯 みそ汁 青椒肉絲 春雨サラダ 食物繊維ヨーグルト	米飯 みそ汁 豚肉生姜焼 ソースきんぴら 栗ぜんざい(冷)	米飯 みそ汁 さばのうまみ焼 野菜そぼろ炒め ヨーグルト						
	29 (月)		30 (火)										
朝 食	米飯 みそ汁 ます塩焼き 煮浸し(白菜・油揚げ) 煮豆	米飯 みそ汁 ねぎ入卵巻 さつま揚げおろし ねり梅	9月 敬老の日 ～行事食～ 9/9 重陽の節句 9/15 敬老の日 9/23 秋分の日										
	米飯 しょうゆラーメン さつま芋サラダ 牛乳	米飯 黄花湯 鶏肉の油淋鶏 ずんだサラダ フルーツ											
夕 食	米飯 みそ汁 照り焼きつくね キムチ煮 フルーツ	米飯 みそ汁 赤魚おろし煮 菜花と白滝のごま和え ジョア(プレーン)											

※都合によりメニューは変更になる事がございます