

くりもと 新聞

2026年 8月 第120号



立秋とは名ばかりのうだるような暑さが続いておりますが、皆様お障りなくお過ごしでしょうか。
今月のくりもと新聞では患者様とスタッフが協力して作成した【院内の飾りつけ】をご紹介します。
お正月飾りから始まり、椿と雪うさぎ、風車とチューリップ畑、梅に鶯と水仙、満開の桜、菖蒲やアジサイの梅雨景色、藤棚等々…屋内で過ごしていても季節を感じていただけるよう、工夫を凝らした作品が各病棟を彩っています。
今回、半年分を厳選してご紹介しましたが紙面に掲載しきれない物も沢山あります。
面会等で当院へお越しの際は、少し足を止めて是非とも様々な作品もご覧ください。



あけおめ

お花紙を使った作品はどれもボリュームたっぷり！

七転び八起き



歯並びに自信あります



お正月の雰囲気が伝わる初日の出や干支の飾りつけ



雪を被った椿とフワフワの雪うさぎ

寒いからくっこう



ステキです！



チューリップや水仙は立体的です！



お花見できるね

天井近くまで伸びた桜の大木



梅雨空でも明るい気分♪



梅雨の風景の表現も様々



こうやんだっべ？

何が
できるかな？

作品制作の様子。とっても集中されています！



丁寧、丁寧に
折り畳むと...



毎年登場！ 鎧兜甲冑飾り（職員Iさんが飾ってくれます）



相撲で
勝負だ！

まだ
眠いなあ



あら～
かわいい
雪うさぎだねえ

今年も
私たちの
季節が来たわ



ホントだねえ

ほのぼの



ぽああ
ずきーんあ

見事な藤棚！ 良い香りがしそうです。



柱サボテン開花！！



↑開花した柱サボテン（午前8時半過ぎ、閉じかけ）



←満開時は直径15～20cmほどになる

当日、正面玄関横に生えていた柱サボテンが今年も開花しました！毎年咲いては開花しますが、今年は花数が多いです。多くの見ごたえ抜群です。通り帰りの患者様が背丈よりも大きなサボテンを見上げて「おうすごいな」「きれいだね」と観賞会をしていました。一夜限りの開花ですが、午前中は閉じかけの花を見ることができました。猛暑で一斉開花し、現在は花が咲きませんが、また秋にかけて花芽をつけると思われます。今回の開花を千葉日報社さんが取り上げてくれた！（2026年7月23日の朝刊に掲載）

一夜限りの幻想的な開花
患者様を魅了！

くりもと新聞

くりもと鶴亀新聞社
号外



↑帰り際、足を止め花を見上げる患者様



わーお
大きくて
華やかなお花♪



たくさん
咲きました！



実際の新聞記事は
転載できないため
くりもと新聞・号外で
お伝えします！



〇〇 2026年 9月 献立表 〇〇 【常食】						
	1 (火)	2 (水)	3 (木)	4 (金)	5 (土)	6 (日)
朝食	 米飯 みそ汁 納豆 小町鮭卵とじ のり佃煮	米飯 みそ汁 厚焼き卵 しらすおろし 漬物	米飯 みそ汁 肉そぼろ 菜の花おひたし 煮豆	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 漬物	米飯 みそ汁 いわし甘露煮 長芋とオクラの梅肉あえ 煮豆
昼食	米飯 みそ汁 たら南蛮漬 肉詰め稲荷煮付け カスタードゼリー	ライスカレー 福神漬 キャベツたまごサラダ 牛乳 おやつ（杏仁マゴ・ブリ）	米飯 みそ汁 さんまのパン粉焼き なすと油揚げの浸し フルーツ	海鮮風丼ぶり みそ汁 野菜肉みそソース レモンヨーグルト	米飯 みそ汁 白身魚マヨネーズ焼 昆布と豚肉の炒め煮 フルーチェ（ぶどう）	きのこそば ツナ落とし揚げ ヨーグルト
夕食	米飯 みそ汁 肉豆腐 ごま酢あえ（蒸鶏） フルーツヨーグルト和え	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 チーズハンバーグ ツナほうれん草おろしあえ ジョア（ブレーン）	米飯 みそ汁 鶏肉にらピカタ 高野豆腐含め煮 フルーツ	米飯 すまし汁 生揚げみそ炒め 酢の物（カニカマ） のむヨーグルト	米飯 みそ汁 ぶりの照り焼き ずんだサラダ フルーツ
7 (月)						
朝食	米飯 みそ汁 味噌炒り卵 小松菜しいたけお浸し ゆずみそ	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 さけフレーク きんぴらごぼう 漬物	米飯 みそ汁 マグロフレーク オクラゆば和え 漬物	米飯 みそ汁 目玉焼 青梗菜と油揚げの煮浸し 甘口昆布	米飯 みそ汁 五目卵巻き 小松菜しいたけお浸し ふりかけ
昼食	米飯 みそ汁 鶏のきじ焼き ゴーヤチャンプルー フルーツ	米飯 みそ汁 サバもろみ漬け ひじきと生揚げの煮物 ジョア（マスカット）	米飯 みそ汁 カレー唐揚げ 酢の物（きゅうり・ふ） フルーツ	米飯 みそ汁 韓国風焼肉 しらあえ（ほうれん草） ジョア（ブレーン）	米飯 みそ汁 焼きそば さつまいもと豆の蒸しパン 卵サラダ 牛乳	米飯 みそ汁 あじねぎみそ焼き 豚バラ大根 フルーツ（リンゴ）
夕食	米飯 すまし汁 豚肉・大根味噌煮込み 冷やし茶碗蒸し プリン	米飯 みそ汁 豚豚 山かけ豆腐 フルーツ	米飯 みそ汁 チキンステーキ 筑前煮 ヤクルト	米飯 みそ汁 八宝菜 真砂和え フルーツ	米飯 みそ汁 赤魚粕漬 里芋そぼろあんかけ コーヒート牛乳寒	米飯 みそ汁 ビーツ肉詰め・とり卵フラ 冷ややっこ のむヨーグルト
14 (月)						
朝食	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 厚焼き卵 さつま揚げおろし 漬物	米飯 みそ汁 納豆 鶏と蓮根の煮物 のり佃煮	米飯 みそ汁 八幡巻 野菜しんじょう なめたけ	米飯 みそ汁 温泉卵 切り干し大根煮物 煮豆	米飯 みそ汁 きのこ入り卵焼き 煮浸し（菜花・油揚げ） 漬物
昼食	米飯 みそ汁 鮭タルタル焼き 卵の花炒り フルーツ	米飯 みそ汁 フレンチトースト なす・ひき肉カレースープ マカロニサラダ ジョア（ブルーベリー） フルーツ	米飯 みそ汁 さつま汁 天ぷら盛り合わせ トマトと蟹の酢の物 ヤクルト おやつ（甘酒抹茶ムース）	米飯 みそ汁 吉野汁 サバ味噌煮 おろし和え フルーツ	米飯 みそ汁 回鍋肉 蒸えびギョーザ フルーツパンチ	米飯 みそ汁 鶏・栗カレー 福神漬 ハムサラダ 牛乳
夕食	米飯 みそ汁 鶏・里芋炒め煮 涼拌三絲 のむヨーグルト	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 親子煮 菜花と白滝のごま和え フルーツ	米飯 みそ汁 焼き鳥風 アボガド入りとりろ レモンヨーグルト	米飯 みそ汁 あじの焼き漬け 肉じゃが のむヨーグルト	米飯 みそ汁 魚の塩焼き（サンマ） さがきゴボウの煮物 フルーツ
21 (月)						
朝食	米飯 みそ汁 目玉焼 菜の花ゆば和え 漬物	米飯 みそ汁 納豆 煮浸し（白菜・油揚げ） のり佃煮	米飯 みそ汁 やわらかつくね モロヘイヤ・オクラお浸し ふりかけ	米飯 みそ汁 ニラ玉 焼なす 甘口昆布	米飯 みそ汁 厚焼き卵 大根の炒め煮 漬物	米飯 みそ汁 さけフレーク トマトオムレツ ねり梅
昼食	炒飯 餃子スープ 鶏パンバンジーサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 鶏パン焼焼 大根せん切り炒め カスタードゼリー	ぼたもち つみれ汁 五目卵巻き 煮しめ フルーツ	米飯 みそ汁 煮豚 長芋とオクラの梅肉あえ フルーツ	米飯 みそ汁 ひじきご飯 豚汁 白身魚竜田揚げ 里芋ずんだみそ お月見ゼリー	米飯 みそ汁 みそ汁 カレー煮付け ゴーヤチャンプルー レモンヨーグルト
夕食	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 青椒肉絲 春雨サラダ のむヨーグルト	米飯 みそ汁 焼鮭ポン酢醤油 カボチャそぼろ煮 ヨーグルト	米飯 みそ汁 他人煮 大豆鉄火みそ ジョア（ブレーン）	米飯 みそ汁 鶏の西京焼き たらこ和え のむヨーグルト	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
28 (月)						
朝食	米飯 みそ汁 マグロフレーク 切り干し大根煮物 漬物	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 しらすおろし しそひじき	～行事食～ 9/9 重陽の節句（昼） 9/16 敬老の日お祝い献立 9/23 秋分の日（おはぎ） 9/25 十五夜（芋月見）  		
昼食	米飯 みそ汁 鶏黄身マヨネーズ焼 変わりナムル フルーツ	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 二色なめたけ和え フルーツ （誕生日会デザート）			
夕食	米飯 みそ汁 さばのうまみ焼 野菜そぼろ煮 ヨーグルト	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 ふんわり豆腐あんかけ ヤクルト			
				敬老の日  ※都合によりメニューは変更になる事がございます		