

あつぷる

9

September

敬老の日メールのご案内

当院のホームページでもご紹介しています

敬老の日メール、受付中です。 受付締切日/9月15日(木)

9月19日(月・祝)は敬老の日です。
患者さまへの感謝の気持ちやご長寿のお祝いの気持ちを込めてメールを送られませんか。
いただいたメッセージは便箋に印刷して、敬老の日に患者さまにお渡しいたします。

●便箋をお選びいただけます。

ご希望の便箋(1または2)をお知らせください。
ご指定がない場合は、当院で選ばせていただきます。

●画像をお送りいただければ、合わせて出力いたします。

《送り方》

1. 老寿サナトリウムのホームページの「お見舞いメール」のページを開ける。
2. 必要事項とメッセージを入力する。
メッセージの冒頭に【敬老の日メール】と入力する。
3. 送信ボタンを押す。

お願い

メールには下記もご入力ください。

- 患者さまのお名前
- 患者さまとの続柄
- 入院されている病棟名

スマホをご利用の場合は、
こちらからでもお送りいただけます。
お見舞いメールのQRコード



便箋 1



便箋 2



園庭だより[晩夏・初秋]



写真左上から時計回りに、ランタナ、ユリ、セイヨウカマツカ(法人設立50周年記念樹)、ムクゲ。

新型コロナウイルス感染予防対策

患者さまへの新型コロナワクチン接種4回目を8月3日(水)から順次実施いたしております。また、職員への接種も順次行っております。感染性廃棄物につきましては、感染リスクを抑止するため、バイオハザードマークを付けた収集容器に収集し、適切に処理しています。



バイオハザードマーク

朝夕の暑さも少しずつやわらいで、秋の気配が感じられるようになりましたが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。

さて、今月の広報誌『あつぷる』では、月に一度のお楽しみとして患者さまにお召し上がりいただいている「郷土料理」を中心に、敬老の日メールのご案内や園庭を彩る花々などを掲載いたしております。ご高覧いただければ幸いです。



〈編集後記〉今回ご紹介した郷土料理は2007年にスタートしました。患者さまのご出身の県の伝統料理だったり、ご旅行で訪れた土地の名物料理だったりするので、思い出話に花が咲くこともしばしばあるそうです。
広報室 上谷紀香 中井絵梨





日本各地の郷土料理

1都1道2府43県

毎月1回ご提供、
ただいま4周目
進行中です。



2007年にスタートした「郷土料理」、その一例をご紹介します。

- 【北海道】札幌ラーメン、石狩鍋
- 【青森】青森生姜みそおでん、弘前いかめんち
- 【岩手】わんこそば、盛岡じゃじゃ麺
- 【宮城】はらこめし、ずんだ餅
- 【秋田】あきたこまちの新米ご飯、稲庭うどん
- 【山形】鶏中華、芋煮
- 【福島】わっぱめし、喜多方ラーメン
- 【東京】深川飯、金ぷら銀ぷら
- 【神奈川】マグロのソースかつ丼、横須賀海軍カレー
- 【埼玉】かて飯、ゼリーフライ
- 【千葉】巻き寿司「花椿」、さんが焼
- 【茨城】笠間のいなり寿司、水戸納豆
- 【栃木】おつきりこみ、しもつかれ
- 【群馬】峠の釜飯、下仁田ねぎコロッケ
- 【山梨】ほうとう、桃のムース
- 【長野】きのこめし、信州そば
- 【新潟】新潟県産コシヒカリの新米ご飯、へぎそば
- 【富山】ぶりの幽庵焼き、氷見うどん
- 【石川】かこめし、治部煮
- 【福井】越前そば、ソースかつ丼
- 【愛知】みそかつ、きしめん
- 【岐阜】しょうけめし、けいちゃん



令和4年1月は青森県



令和4年5月は島根県



令和4年3月は長崎県



令和4年6月は愛媛県



令和4年2月は奈良県



令和4年4月は三重県

- 【静岡】しらすご飯、静岡おでん
- 【三重】伊勢うどん、こけら寿司
- 【大阪】大阪寿司、半助豆腐
- 【兵庫】たこめし、姫路おでん
- 【京都】にしんそば、九条ねぎのめた
- 【滋賀】焼きさば寿司、近江ちゃんぽん
- 【奈良】奈良茶飯、にゅうめん
- 【和歌山】和歌山ラーメン、みかんゼリー
- 【鳥取】大山おこわ、砂丘長芋
- 【島根】しじみの炊き込みご飯、出雲そば
- 【岡山】祭り寿司、黄ニラの卵とじ
- 【広島】穴子飯、レモンムース
- 【山口】瓦そば、岩国寿司
- 【徳島】半田そうめん、徳島お好み焼き
- 【香川】さめぎうどん、しょうゆ豆
- 【愛媛】鯛そうめん、せんざんき
- 【高知】こけら寿司、柚子ゼリー
- 【福岡】博多水炊き、梅ヶ枝餅
- 【佐賀】いかしゅうまい、たらめん
- 【長崎】豚の角煮、カステラ
- 【熊本】太平燕、辛子れんこん
- 【大分】とり天、黄飯
- 【宮崎】肉巻きおにぎり、チキン南蛮
- 【鹿児島】さつま汁、キビナゴ天ぷら
- 【沖縄】沖縄そば、ゴーヤチャンプルー

8月17日(水) 今月の郷土料理 和歌山



- ・かきまぶり
- ・和歌山ラーメン
- ・ずいきの煮物
- ・ごま豆腐
- ・くるみもち

かきまぶりは、ちらし寿司。まぶりは「混ぜる」という意味の方言で、かき混ぜると合わさって「かきまぶり」と呼ばれるようになりました。汁物は、豚骨としょうゆのWスープの和歌山ラーメン。地元の人々は「中華そば」と呼んでいます。ずいきの煮物は、野菜の少ない時期の保存食として重宝されていた一品。高野山の精進料理の代表「ごま豆腐」や枝豆のあんを包んだ「くるみもち」もお楽しみいただきました。

NHK『ちむどんどん』特設ページに掲載。



令和4年7月の郷土料理

現在、NHKで放送中の朝の連続テレビ小説『ちむどんどん』で沖縄に関する投稿を募集していたので「病院de沖縄料理」と題して写真を投稿したところ、ホームページに紹介されました。

閲覧方法/①『ちむどんどん』のホームページにある、わたしの沖縄の「ギャラリーも見る」をクリック→②「番組で紹介した作品をまとめて表示」のチェックを外す→③検索欄に「老寿サナトリウム」を入力して検索



8月10日(水)は縁日メニューをご提供。



今日はみんなで縁日へ。そんなお祭り気分のお食事をと、縁日メニューのお昼ご飯をお届けしました。屋台で定番の焼きそばをはじめ、からあげ・フライドポテト・やみつききゅうりに、ふんわり握った塩むすび。デザートには冷やしパインと乳酸菌飲料をお楽しみいただきました。



給食室がおおくりする ちよっとおいしいコラム 四季食彩 Vol.16

巨峰

日本でぶどうは生食用として60種類以上が栽培されており、最も大きな面積で作られているのが巨峰（きよほう）です。日本の気候でも栽培できる欧州種の大粒のぶどうを目指し、石原早生とセンテナールを交配して、誕生した品種です。育成地から眺められた富士山にちなんで命名された巨峰は、そのおいしさから

「ぶどうの王様」と言われています。露地栽培でも最もおいしく熟した物が出回る旬の時期は8月下旬頃から9月下旬頃です。患者さまにも旬の今の時期に大粒の巨峰を楽しんでいただきます。

