

やすらぎ便り

敬老の日メール、受付中です。 **受付締切日/9月14日(木)**



9月18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患者さまにお渡しいたします。
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. 老寿やすらぎ病院のホームページの「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



大阪千代田短期大学の学生の方々の力作を展示中。

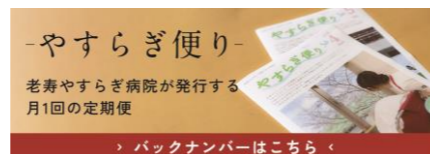
病棟イベントギャラリー ホームページでもご紹介中です



河内長野市小山田町にある大阪千代田短期大学の幼児教育科の方々が作成して下さった壁面装飾作品を、院内に飾っています。

写真左上から時計回りに/スイカ割り(かつらぎ南3病棟)、スイカ割り(こんごう3病棟)、フルーツポンチ(かつらぎ南4病棟)金魚すくい(かつらぎ北2病棟)

〈編集後記〉当院のホームページで『やすらぎ便り』のバックナンバーを閲覧していただくことができます。よろしければご覧ください。 広報室 上阪佳織 松江一紀



流しそうめん(かつらぎ北3病棟)





写真は寿司と和牛鉄板焼きの組み合わせ例/ソフト食

きざみ食やソフト食で誕生日のお祝いを。

記念日ランチ りんご割烹

当院では患者さまのお誕生月にお祝いの気持ちを込めて「りんご割烹」を提供しています。3つの食事形態（普通食、きざみ食、ソフト食）から患者さまに合った形態を当院がお選びし、食事の選択メニューはご家族さまや患者さまにお選びいただいています。この特別会席は、2021年5月に始まりました。いずれの食形態もメニューは同じです。きざみ食は噛むことをサポートしています。食材をきざんだり食べやすい大きさにした



写真はきざみ食

りするなどして提供します。ソフト食は飲み込むことをサポートしています。調理したものをミキサーにかけた後成形し、舌で押しつぶせる軟らかさにしています。いずれも見た目を大切に、元の食材がわかるように工夫しています。



写真は和牛鉄板焼き(普通食)

主食/ソフト食



寿司、茶そば、山椒ご飯（お粥）からお選びいただけます。寿司ネタは、帆立貝、マグロ、鯛です。ソフト食の茶そばは、乾麺を湯がき、ペースト状にしたものを薄くのばして細切りにします。お粥はご飯粒のまったくないものからあるものまで、数種類の中から患者さまの飲み込みの具合に合ったものをご用意します。

主菜/ソフト食



和牛鉄板焼き、天ぷら、旬魚の煮つけからお選びいただきます。ソフト食の和牛鉄板焼きは一度食材に火を通してからミキサーにかけ、その後成形して表面をバーナーであぶり、サイコロステーキとしてお出ししています。天ぷらのネタ※は、ハモやアナゴ、カニ、サツマイモ、カボチャなどです。旬魚の煮つけは、金目鯛を食材として使っています。添える野菜（いんげんや菜の花、春菊）は、季節によって変えています。 ※季節によって異なります。

8月16日(水) 今月の郷土料理 岩手県



【献立】

- ・味ぶかし
- ・磯ラーメン
- ・北上コロッケ
- ・氷頭なます
- ・ヨーグルトムース

味ぶかしは具たくさんのおこわ。祝いの席には欠かせません。磯ラーメンは海の幸たっぷりのご当地麺。塩ベースのスープに磯の香りが漂います。北上コロッケは里芋のコロッケ。アスパラガスが入っているのが特徴です。氷頭なますは鮭の身と大根の酢の物。鮭の水揚げが多い地域ならではの料理です。デザートはヨーグルトムース。全国有数の酪農県である岩手県は乳製品の生産も盛んです。

写真の「普通食」のほか、「きざみ食」や「ミキサー食」もご用意し、患者さまに合った食事形態でお楽しみいただきました。



給食室がおおくりする
ちょっとおいしいコラム

四季食彩

Vol.28

いちじく

いちじくは年に2回、旬を迎える果物です。夏に旬を迎える夏果専用種、秋に旬を迎える秋果専用種、夏と秋の時期にとれる夏果秋果兼用があります。その中でも、秋に旬を迎えるものがもっともおいしいとされています。いちじくは品種がとても多い果物で8種類あり、特徴に合わせてドライフルーツなどに加工したりもします。国内でもっとも多く出回っているいちじくが「柘井ドーフィン」という品種、日本の8割の流通を占めています。夏果秋果兼用ですが、梅雨時の栽培が難しいため、秋果を優先して作られることもあります。果皮や果実の赤い部分は、抗酸化作用のあるアントシアニンを豊富に含みます。

生のままスプーンですくう食べ方や、コンポートやジャムなどにして皮ごといただく食べ方がおすすめです。食べる1~3時間ほど前に冷やすのが、おいしく食べるポイントです。大阪で迎えるいちじくの旬は「ハウス：6~7月」、「露地：8月中旬~10月上旬」です。大阪ではアメリカから持ち帰ったいちじくを、大正時代から栽培しています。

主な栽培品種は「柘井ドーフィン」「ビオレソリエス」「とよみつひめ」です。

