

やすらぎ便り

11
November

山の木々も少しずつ色づいてまいりましたが、皆さまはいかがお過ごしでしょうか。さて、今月の広報誌『やすらぎ便り』では、誕生日のお祝い会席「りんご割烹」のソフト食の作り方や地元で秋を告げるだんじり、短大生の皆さんの壁面アート、障がい者就労支援施設の皆さんの作品などをご紹介します。ご紹介いただければ幸いです。



〒586-0094 大阪府河内長野市小山田町379番地の5
TEL: 0721-55-0200 FAX: 0721-55-0205



ホームページ
はこちら ▶



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.30

レンコン

秋から冬にかけて旬を迎える野菜にレンコンがあります。漢字で書くと“蓮根”と書きますが、正しくは地下茎と言って地面にある茎の部分となります。

秋口に収穫される「秋レンコン」は、やわらかくあっさりとした味わい。いっぽう冬物は粘りがでて、甘みが増していきます。レンコンの特徴といえば、たくさん見られる穴。その数は個体差はありますが、大小合わせて10個程度。この穴が「先を見通す」として、おせち料理などで縁起物として用いられます。選ぶときは全体的にふっくらとしており、表

面の皮に傷や凹みがなくてツヤがあるものが良品とされます。皮の部分が赤茶色になることもありますが、これは泥内にあったときの鉄分が付着したもので、味などには影響はありません。

世界的に見て、レンコンを食用にするのは日本とアジア圏の一部のみとされています。煮物をはじめ、きんぴらなどの炒め物、酢物など幅広い料理に使われるのは

日本ならではの、
当院でもさまざまな料理でお楽しみ
いただいています。

10月18日(水)
今月の郷土料理 香川県

【献立】

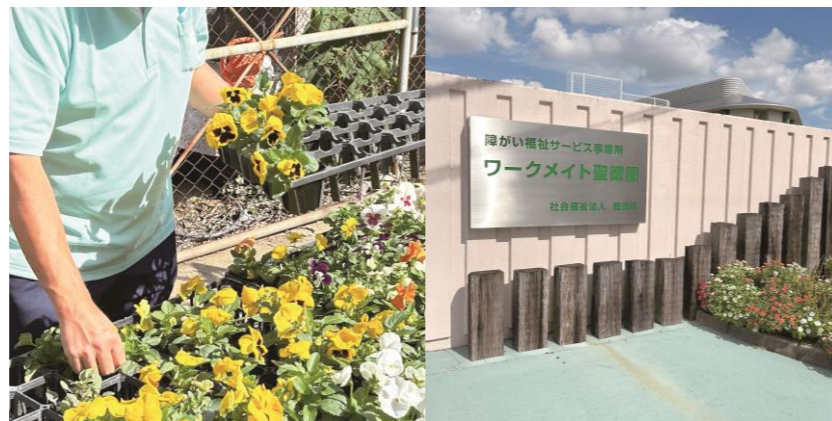
- ・しっぽくうどん
- ・ばらずし
- ・いもたこ
- ・こんにゃくの白和え
- ・はげ団子

しっぽくうどんは秋から冬にかけて採れる野菜と一緒に煮込んだもので、寒くなる時期に親しまれています。ばらずしは祝いの席には欠かせない料理です。いもたこは瀬戸内海で獲れたタコと里芋を煮込んだ料理です。こんにゃくの白和えは法事や正月といった時に食べられています。はげ団子は7月2日の半夏生（はんげしょう）の時に食べられていることからその名が付けました。

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。

冬の庭園に彩りを。

河内長野市小山田町にある障がい福祉サービス事業所「ワークメイト聖徳園」でパンジーを購入しました。ご来院いただいた際に庭園にもお立ち寄りいただければ幸いです。



〈編集後記〉昨年に続いて、今年も「だんじり」巡行の皆さんが10月8日(日)に当院にお越しくださり、勇壮な姿をご披露くださいました。「よーいこーりゃ」の掛け声、「ぶんまわし」と呼ばれるパフォーマンス。面会にお越しになったご家族さまと一緒に楽しませていただきました。 広報室 上阪佳織 松江一紀

お祝い会席の「ソフト食」は こうして作っています。



写真は寿司と
和牛鉄板焼きの
組み合わせ例
(ソフト食)



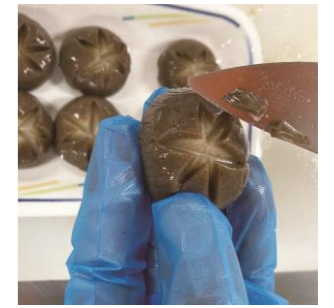
当院では患者さまのお誕生月にお祝いの気持ちを込めて「りんご割烹」を提供しています。そのまま食（普通食）・きざみ食・ソフト食から患者さまに合った形態を当院がお選びし、食事の選択メニューはご家族さまや患者さまにお選びいただいています。日頃ミキサー食をお召し上がりの方には、見た目をそのまま食に近づけるために食材をミキサーなどですりつぶした後、ゲル化剤で形を整えたソフト食をご提供しています。ゲル化剤とは液状のものを固めるもので、ゼラチンや寒天などがよく知られています。当院ではトウモロコシを発酵させたゲル化剤を使用しています。

シイタケ(天ぷら、付け合わせ)

シイタケの黒い部分をあざやかに見せるために、ひじきを少量加えて炊いています。ゲル化後形を整えたものに切り込みを入れて、見た目でも楽しんでいただけるようにしています。



煮付け



包丁入れ

カボチャ(天ぷら、付け合わせ)

皮と実を分けてすりつぶします。皮の部分が固まったらその上に実を流し入れます。天ぷらの場合は天ぷら衣を付けて揚げ、天つゆに浸して柔らかくして提供します。



型への流し込み



天ぷら

下記の対応もいたします。

- 誕生月が少し先の患者さまでも、看護師長からの申し出があり、ご家族さまからもご了承いただいた場合は、前倒しでご用意いたします。
- 誕生月を少し過ぎてから入院された患者さまにもウェルカムランチとしてご用意いたします。
- 誕生月に短期入院されている場合、りんご割烹実施日にご入院の際はご用意いたします。
- お申し出があれば、ご提供日を誕生日ではなく結婚記念日などに変更することも可能です。

芸術の秋を患者さまにお届けしています。

短大生の皆さんの力作です。

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1回生の方々が作成してくださった壁面装飾作品を、1階自動販売機コーナーに飾りました。ハロウィンを題材にした遊びごころいっぱい作品です。当院のホームページの「お知らせ」でもご紹介しています。



素敵な作品を飾っています。

河内長野市向野町の「障がい者就労支援B型サポートセンターレオ」の皆さんによる造花フラワーアレンジメントを当院の受付とアップルホール前に飾っています。作品には「みんなであかるくたのしくげんきよくつくりました」のメッセージが添えられています。右下は、皆さんの作業風景写真です。



選択 メニュー 例

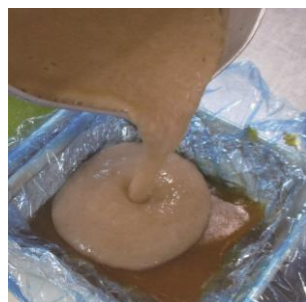
握り寿司

シャリの部分はお粥をミキサーにかけた後ゲル化したものです。その上にマグロのたたき、ゲル化したホタテと鯛をのせ3種盛りになっています。



金目鯛の煮付け

皮の部分には人参をすりつぶしたものを、その上に自身部分を流し入れ魚の切り身の形に整えています。



型への流し込み



和牛鉄板焼き

焼いた肉をゲル化し、サイコロ状に形を整えています。仕上げにバーナーで炙ることで鉄板焼きの風味を出しています。



炙り

