

# 院内ニュースアラカルト

当院のホームページでもご紹介しています



## 飾っています、造花フラワーアレンジメント作品。

「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。上の写真は作業風景写真です。



## デジタルサイネージを新設。

受付横にデジタルサイネージを設置しました。病棟でのレクリエーションの様子や患者さまにご提供した食事などをご紹介します。



## アップルホール横に段飾りを。

2月13日(火)からアップルホール横に段飾りのひな人形を飾っています。よろしければご面会などでご来院の際、お立ち寄りください。



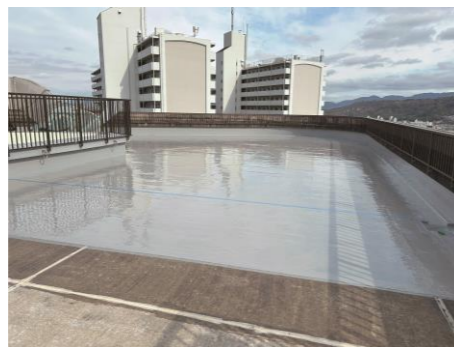
## 4月から選手が当院で勤務。

当院が応援している女子サッカーチーム「スペランツァ大阪」のメンバー8名が、今春4月からケアワーカーとして勤務いたします。



## 応援しています、子ども食堂。

昨年12月24日(日)、地元NPO法人の社会活動「子ども食堂」を会場提供という形でサポートさせていただきました。



## 行っています、屋上防水工事。

1月9日(火)から3月30日(土)までの間、屋上防水工事を行っています。※工事期間は変更となる場合があります。

**〈大切なお知らせ〉**  
2月10日(土)は来客用駐車場が使用できない場合があります。

工事資材搬入のため、正面玄関付近に大型トラックが入って作業を行います。そのため、来客用駐車場が使用できない場合があります。ご不便をおかけいたしますがご理解ご協力のほどよろしくお願いいたします。

◀ ご家族さまから患者さまへのお年賀メールは24通頂戴しました。ありがとうございました。 ▶

〈編集後記〉 2007年から始まった郷土料理が今回紹介の秋田県で4巡目完了というニュースには、私たちもびっくりしました。郷土料理は、毎月、職員食堂でも提供されます。その日は私たちも患者さまと一緒に旅している気分です。 広報室 上阪佳織 松江一紀

# やすらぎ便り

もうすぐ暦の上では春となりますが、まだまだ寒い日が続いています。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、患者さまに年末年始にお楽しみいただいた料理を中心に、院内の各種ニュースをピックアップしてご紹介いたしております。ご高覧いただければ幸いです。



# 年の瀬も年のはじめも 患者さまに口福を。

年越しそばやお節料理など、年末年始にご提供したお料理をご紹介します。

お料理は「普通食」「きざみ食」「ミキサー食」をご用意し、患者さまに合った食事形態でお召し上がりいただいています。



雑煮は1月1日(月・祝)・2日(火)にご提供



折詰めには、黒豆に煮メ(海老、寿高野、梅型人参、椎茸、筍、南瓜松、れんこん、絹さや)、鶏肉二色巻き、伊達巻き、昆布巻、金目鯛柚庵焼きと、バラエティ豊かに盛りつけました。中でも、さつま芋は今年の干支である辰をかたどっています。小鉢はスモークサーモンと蕪の紅白マリネ。赤飯に茶碗蒸し、いちごとメロンの盛り合わせと見た目もあざやかな、新年のお祝い膳をお楽しみいただきました。



普通食



きざみ食



ミキサー食

## 12月31日(日) 大晦日



丁寧に手揚げした海老天をお一人さま2尾ずつご用意。干支の引き継ぎを表した兔と辰の蒲鉾を添え、昆布と鰹をたっぷり使った出汁で風味豊かに仕上げ、炊き込みご飯や炊き合わせと一緒に楽しみいただきました。

## 1月7日(日) 人日の節句



五節句のひとつ、人日の節句の日に盛り合わせや味付け蒸し、酢味噌和え、果物のヨーグルトがけと共に七草粥をご提供しました。



## 1月15日(月) 小正月



- 【昼食メニュー】
- ・小豆粥
  - ・とり天
  - ・みそ炒め
  - ・さつま芋サラダ
  - ・フルーツようかん

小正月の1月15日は、一年の邪気を払う目的で小豆粥を食べる風習があるそうです。当院でも患者さまに今年一年健やかにお過ごしいただけますように、との思いを込めて、小豆粥をご用意いたしました。

## 1月17日(水) 今月の郷土料理 秋田県



- ・おおだて鶏めし
- ・男鹿のラーメン
- ・本庄ハムフライ
- ・卵寒天
- ・あんごま餅

おおだて鶏めしは、地元で有名な駅弁。ミニサイズにして召し上がっていただきました。男鹿のラーメンは、はたはたを発酵させて作った魚醤、“しょつつる”をスープに使ったご当地ラーメンです。本庄ハムフライは由利本庄市のご当地グルメです。秋田県では寒天を使った保存食が重宝されてきました。中でも卵寒天は多くの人が集まる行事には欠かせないものとなっています。甘味はあんごま餅。柔らかい餅の上にあんことすりごまがたっぷりのっている、八郎潟町の名物です。

写真の「普通食」のほか「きざみ食」や「ミキサー食」もご用意し、患者さまに合ったお食事の形態でお召し上がりいただきました。

## 日本各地の郷土料理、4巡目完了。

月替わりでお届けしている1都1道2府43県の郷土料理は、今回の秋田県で4巡目が完了。2月から4月までは特別版として駅弁をご用意し、5巡目は5月からスタートさせます。「この土地といえはこの料理」という新旧の名物料理をこれからもご提供してまいります。

2月は  
駅弁 はらこ飯  
(宮城県)



## 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.33

### 赤飯

お祝いの席に欠かせない料理のひとつに、赤飯があります。元々は古代米である“赤米”を神前に供えたのが起源といわれています。江戸時代には、白米に小豆で色つけをした現在の形となりました。江戸時代のごちそうは、白米をおなかいっぱい食べることで、ところが、白米ばかりを食べると、ビタミンB1が不足し脚気を引き起こします。江戸時代、白米ばかり食べていたため、脚気が大流行し、当時は原因がわからず“江戸患い”と呼ばれていました。小豆にはビタミンB1が豊富に含まれており、栄養の偏りを防ぐ役割もあります。日本各地の農村では、現在でも収穫の恵みに感謝を込めて、1日や15日といった毎月決まった日に赤飯を食べる風習が残っています。また、北海道や山梨県では甘納豆を、千葉県では落

花生を使います。東北地方では赤飯に砂糖を加え甘く仕上げるなど、地域によって特徴があります。当院でも、約20年前から毎月1日に赤飯をご用意しています。「今日は何か良い日なの？」と当初はよく尋ねられました。農村の風習であること、大地の恵みに感謝することをお伝えしています。今では月替わりの合図としてもおなじみの食事となっています。

