

やすらぎ便り



三寒四温の言葉通り、少しずつ暖かな日が増えてまいりましたが、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3月から愛称の使用が始まった「老寿やすらぎ千代田公民館」、年中行事の節分、2月にご提供した行事料理や郷土料理の特別版〈駅弁〉などをご紹介いたしております。ご高覧いただければ幸いです。

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.34

ふき

ふきは、キク科の多年草で、根茎から地上に葉を出します。「葉柄」は長さ20～30センチメートルになり、早春に葉の展開に先だって花茎が出ます。これを「ふきのとう」と呼びます。主に、食用とするのがふきのとうや葉柄です。葉柄の市場での最盛期は3月から5月ですが、野生のものは初夏に利用されたりします。主に食用にする葉柄に塩をまぶしてから灰または重曹を入れた湯で煮てあく抜き

をして、それを水でさらしてから皮をむき和え物や煮物とします。ふきのとうは天ぷらやふき味噌にしたりします。老寿やすらぎ病院でも早春からさまざまな春の食材を使用しています。

2月21日(水) 今月の郷土料理
〈駅弁〉青森県八戸駅

- ・こぼれイクラととろサーモンハラス焼き弁当
- ・みそ汁
- ・アップルパイ

ご好評いただいている郷土料理は先月で4周目を達成し、今月からしばらくの間、駅弁で旅行気分をお楽しみいただきます。第一弾は青森県八戸駅の「こぼれイクラととろサーモンハラス焼き弁当」。とろけるようなハラスの上にプチプチとしたイクラをたっぷりとかけた、ぜいたくな駅弁です。デザートには手作りのアップルパイをご用意。東の間の東北旅行をお楽しみいただきました。

2月14日(水) 今月の行事料理
バレンタインデーランチ

- ・ハンバーグ
- ・シーザーサラダ
- ・ベーコンソテー
- ・コンソメスープ
- ・ガトーショコラ

3月

行事料理
郷土料理

- ひな祭り折詰 / 3月2日(土)
- ホワイトデーランチ / 3月14日(木)
- 〈駅弁〉福島県郡山駅
海苔のりべん / 3月27日(水)

郷土料理も行事料理も写真の「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。

〈編集後記〉「老寿やすらぎ千代田公民館」の愛称使用がスタートしました。館内には当院と公民館の位置関係を示した近隣地図パネルも掲出しています。この愛称使用によって当院に興味を持ってくださる方、親しみを感じてくださる方が増えることを願っています。 広報室 上阪佳織 松江一紀

愛称が老寿やすらぎ 千代田公民館に。



3月1日(金)、愛称スタート。

医療法人弘生会 老寿やすらぎ病院は河内長野市のネーミングライツパートナー※になり、市立千代田公民館の愛称を「老寿やすらぎ千代田公民館」とすることが認められました。ネーミングライツの契約期間は、令和6年(2024年)3月1日からの5年間です。

※市有施設の命名権者



門扉や入口の自動ドアにも愛称が。

河内長野市立千代田公民館

(愛称：老寿やすらぎ千代田公民館)
住所：河内長野市木戸西町1-2-9
電話：0721-55-1125
開館：火曜～日曜の午前9時～午後5時
(図書室は午前10時～午後5時)
休館：月曜、年末年始
※駐車場に限りがあります。
公共交通機関をご利用ください。



看板は2月19日(月)にクレーン車で設置。

開催されます、 ネーミングライツ記念セレモニー。

3月1日(金)に河内長野市立千代田公民館エントランスホールで島田智明河内長野市長や松本芳孝教育長をはじめとする市関係者が出席される記念式典が開催されます。当法人からは理事長の北畑大輔、老寿やすらぎ病院院長の南教仁、事務長の畠森忠志らが出席。式典の様子は当院ホームページや次号の『やすらぎ便り』でご紹介いたします。



当院から自走介助兼用車椅子やシートタイプ温水洗浄便座などを寄贈いたしました。

節分、立春、 老寿やすらぎ病院の春。



アップルホール前に段飾りのひな人形が飾られ、病棟の壁面装飾も入れ替わり、院内がすっかり春らしくなりました。



鬼は外～、福は内～。

それぞれの病棟に鬼が出現。患者さまは楽しそうに笑顔で豆ならぬボールで鬼を追い払っていらっしゃいました。



早く花が 咲きますように。

昨年10月に植えたチューリップの球根。院内庭園の花壇をのぞいてみると芽が出ていました。



2月3日(土) 今月の行事料理 恵方巻



- ・巻き寿司
- ・煮魚
- ・五目煮豆
- ・赤だし

節分の恒例となった恵方巻き。今年は高野豆腐、卵焼き、かにかまぼこ、椎茸など七種類の具材を国産の海苔で巻きました。ミキサー食の方には、すし飯風のおかゆでちらし寿司に仕上げたものをお召し上がりいただきました。いわしは、骨ごと食べられるように小振りのものを選び、柔らかく仕上げました。旧暦では翌日の2月4日、立春が一年の始まり。一年の邪気を払い、春を迎えるお食事をお楽しみいただきました。

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