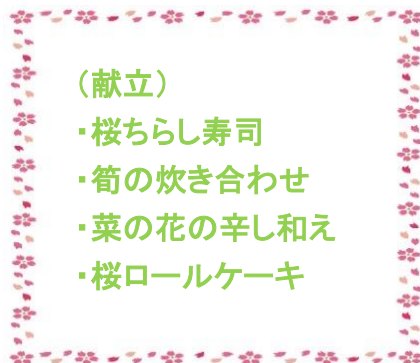


行事食:お花見(4月)

お花見は、日本人が昔から楽しんできた春の行事です。桜以外の花を見に行くときは「梅見」「観梅」「観菊」などとその花の名前をつけて表しますが、桜の花を見るために野山に出かけることは「花見」と呼ぶことから、昔から日本人にとって「桜」は特別な花でした。



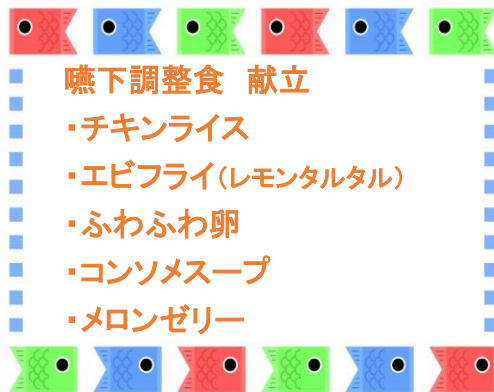
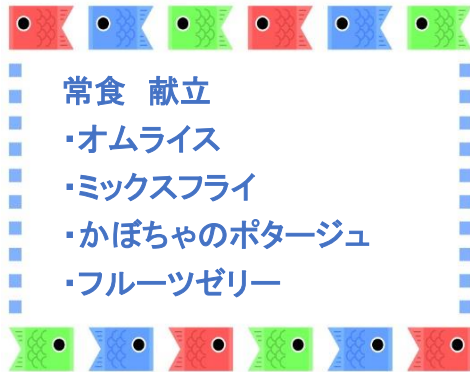
筍ご飯(4月)

春の訪れを感じさせる筍。しかし、成長が速く、すぐに竹になってしまうため、生のたけのこを楽しむことができるのは限られた期間です。国内で食用筍として一般的なモウソウチクの筍は、3月から5月にかけてのこれからの時期が旬。この季節ならではの代表的な食材を食卓に取り入れてみませんか。「農林水産省HPより」



行事食:こどもの日(5月5日)

もともと5月5日は「端午の節句」で、男の子の健やかな成長や幸せを祈ってお祝いをする日でした。1948年に、「こどもの人格を重んじ、子供の幸福をはかるとともに、母に感謝する」お休みの日と決められてから、端午の節句の日が、こどもの日にもなったそうです。「ほいくるHPより」



★ミキサー食・コード 2-1★



★極刻み食・コード 2-2★



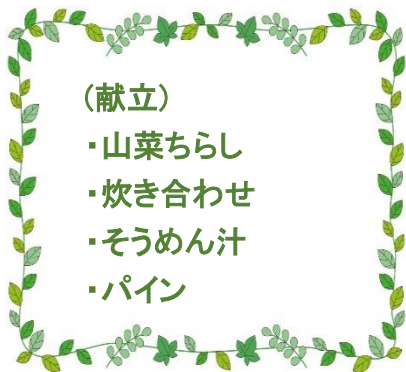
★刻み食・コード 3★



山菜ちらし(5月)

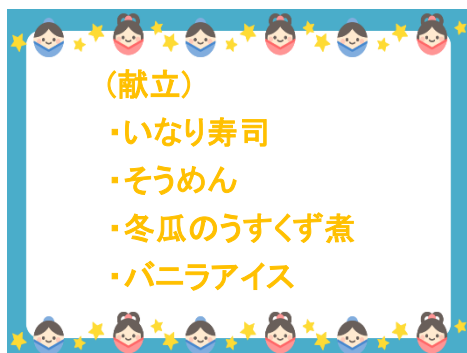
山菜は春の訪れ。寒くて厳しい冬を超え、やっと芽吹いた山菜は栄養価がたっぷり。苦みがあり、嫌煙していませんか？実は、その苦みこそ春に必要な栄養素なのです。寒い冬を越すために、昔から人は身体に脂肪を貯め込みます。苦みのポリフェノールには新陳代謝を高める作用もあるため、苦みを食べて老廃物を排出し、体調を整えましょう。

「YAHOO! ニュース JAPAN より改変」



行事食:七夕の日(7月7日)

中国神話に登場する牛郎と織女の逢瀬を祝う中国の祭りであり、中国の旧暦7月7日に行われる。夜に婦人たちが7本の針の穴に美しい彩りの糸を通し、捧げ物を庭に並べて針仕事の上達を祈ったことから、現在の短冊にお願い事を書く風習ができたといわれている。「Wikipedia より」



行事食:土用の丑の日(7月)

日本では、古来より丑の日に「うの付く食べ物」を食べると縁起がよいとされ、うの付く食べ物食べて無病息災を願うという習わしがあったことから、土用の丑の日にうなぎを食べるといふ風習が庶民の間に広く浸透するようになりました。「hankyu-food より」



行事食:お盆(8月15日)

お盆の正式名称は「盂蘭盆会(うらぼんえ)」といい、一年に一回夏にご先祖様をお迎えして、供養する期間のことを指します。お盆の明確な起源は不明で、1年に2度、初春と初秋の満月の日にご先祖様が子孫のもとを訪れて交流する行事があったが、初春のものが正月の祭となり、初秋のものが盂蘭盆と習合して、仏教の行事として行なわれるようになったとされています。「Wikipedia より」



(常食・献立)

- ・ちらし寿司
- ・天ぷら
- ・焼き茄子
- ・赤だし
- ・水ようかん



★刻み食・コード3★



(嚥下調整食・献立)

- ・ちらし寿司
- ・赤魚の照り煮
- ・大根と豚肉の炒めもの
- ・カリフラワーとコーンの
スローサラダ



行事食:敬老の日(9月)

「敬老の日」が9月15日(現在は第3月曜日)になったのには、いくつか説があり、一つ目は敬老会の開催日が9月15日だったから。二つ目は、聖徳太子が大阪の四天王寺に悲田院(老人福祉施設のような場所)を建立した日だったから。三つ目は、717年に元正天皇が養老の滝に御幸した(訪れた)日だったからという説があります。「郵便局 HP より」



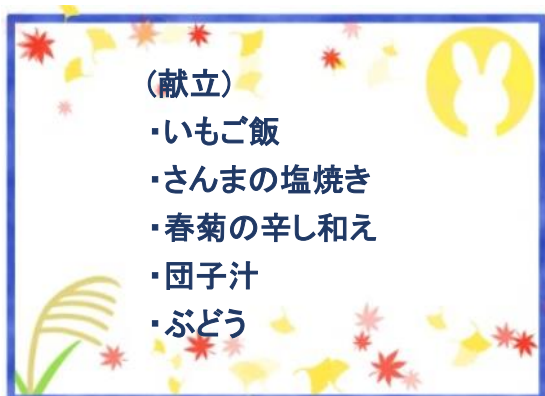
(献立)

- ・押し寿司
- ・筑前煮
- ・清汁
- ・薄皮饅頭

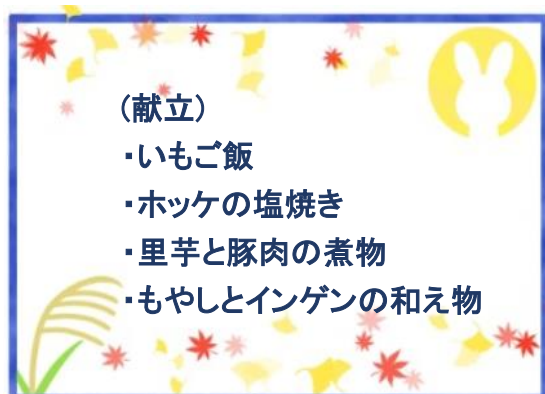


行事食:お月見(十五夜)(9月)

十五夜とは、1年で最も美しいとされている「中秋の名月」を鑑賞しながら、収穫などに感謝をする行事です。お米を主食とし米文化が根付いている日本の行事には、餅や団子が欠かせません。お月見では月見団子を供えて作物の収穫に感謝し、これから実るものに対しては豊作を祈願します。「じゃらん HP より」



★刻み食・コード3★



★極刻み食・コード2-2

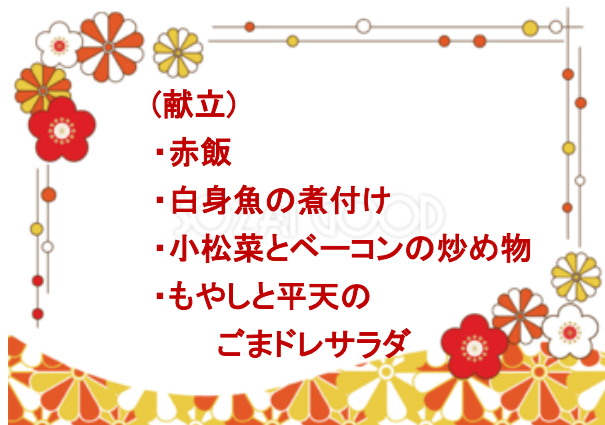
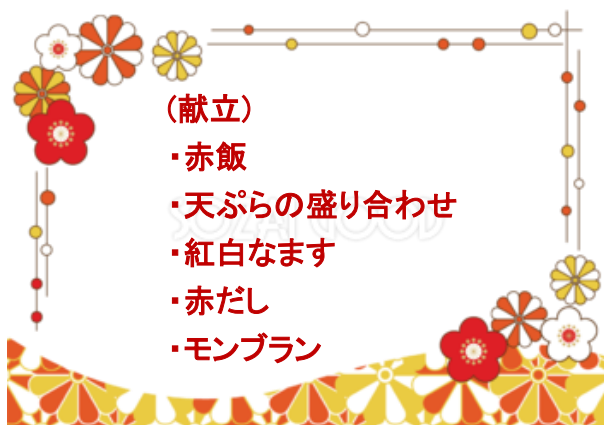


★ミキサー食・コード2-1★



行事食：開院記念日(10月1日)

1979(昭和54)年10月1日に当院は開設されました。開設者は日比野弘道医師、県下初の脳神経外科単独の個人病院として120床を配しました。交通事故による頭部外傷や脳卒中などの救急要請も多く、1991(平成3)年には当院が救急医療功労者県知事表彰を受賞しました。現在は、高度急性期病院と在宅を結ぶ中継地、また医療から生活(介護)への橋渡しの機能を図り、地域に貢献できる病院を目指しています。「日比野病院HPより」



★刻み食・コード3★



★極刻み食・コード2-2



★ミキサー食・コード2-1★

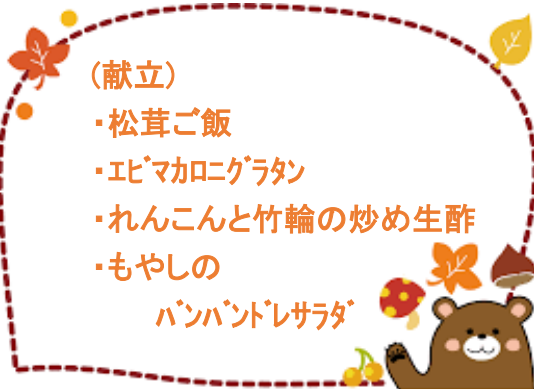


行事食:秋の味覚献立(10月)

「秋の味覚」とは、秋に旬を迎える食べ物のことです。秋になると様々な食材が実り、食べる楽しみが増すことから、「食欲の秋」「実りの秋」と表現されることもあります。「秋＝食べ物がおいしい季節」と考えられるようになった背景には、動物が冬を越えるために、本能的に多くの栄養を取り込もうとする性質があるとも考えられています。「はらへりHPより」



★刻み食・コード3★



★極刻み食・コード2-2★

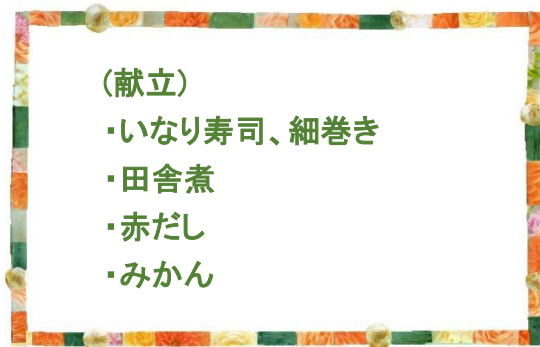


★ミキサー食・コード2-1★



行事食:文化の日献立(11月3日)

1946年に日本国憲法が公布された日であり、日本国憲法が平和と文化を重視していることから、1948年に公布・施行された祝日法で「文化の日」と定められた。もともと11月3日は、明治天皇の誕生日にあたる「明治節」であり祝日でした。「Wikipedia」より



行事食:クリスマス献立(12月25日)

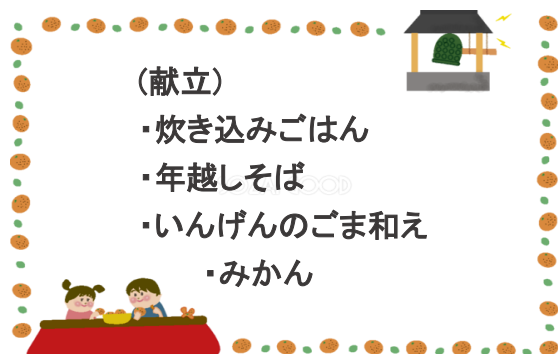
イエス・キリストの降誕を記念する祭。キリスト教の典礼年の中心的な祝祭であり、降誕祭の季節に先立ち、西洋では歴史的に12日間続き、十二夜に最高潮に達するクリスマスの時期を開始する。クリスマスは多くの国で祝日となっており、キリスト教徒が宗教的に、また非キリスト教徒が文化的に祝う。クリスマスを中心に構成されるホリデーシーズンの重要な部分を形成する。「Wikipedia」より



行事食:大晦日献立(12月31日)

晦日は旧暦の月の動きと大きく関係しており、「晦」は月の満ち欠けが変化する様子を表わす言葉の1つで、月が隠れることを意味している。また、晦日は別名「つごもり」とも呼ばれ、同じく“月が隠れる”という意味の「月隠り(つきごもり)」が転じた読みである。また、晦日の中でも1年を締めくくる12月には大をつけて「大晦日」と呼んでいる。

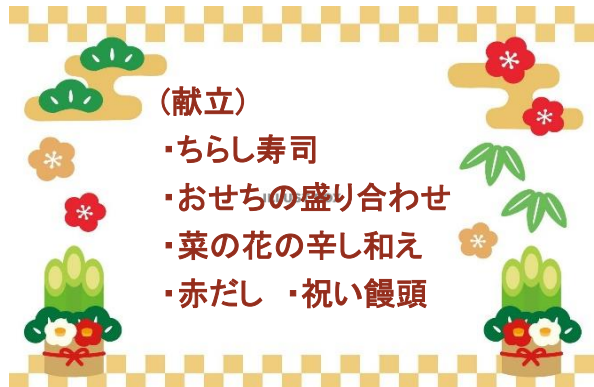
「ライフフルホームズ HP」より



行事食:お正月献立(1月1日)

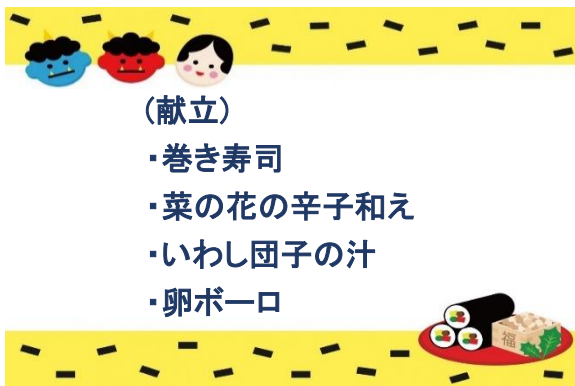
お正月とは、新しい年が始まる1月1日から1月3日までを三が日、1月7日までを松の内、あるいは松七日といい、この期間を「お正月」と呼んでいます。お正月の「正」には、「年の初め」「年があらたまる」という意味があり、「新魂(あらたま)の年のはじめ」という言葉があるように、「たましいが若返り、新しくなる」一年のはじめの月という意味があります。

「All about HP」より



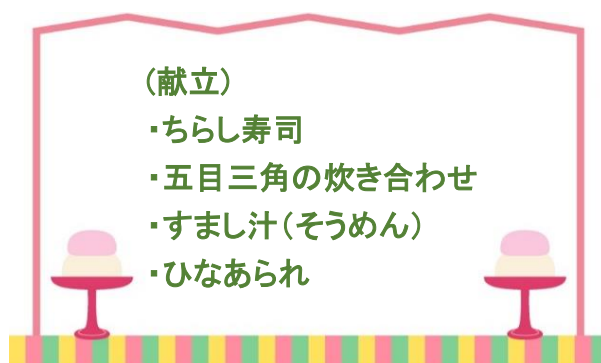
行事食:節分献立(2月3日)

節分とは、「一年間健康に過ごせるように」という願いを込めて「悪いもの」を追い出す行事とされています。「豆まき」は、病気や災害など悪いものはすべて「鬼」の仕業だと考えられていたため、鬼を退治する効果があるとされる豆を投げる風習が広まりました。「恵方巻」は、その年の恵方を向いて、しゃべらずに黙々と食べると願いが叶うといわれています。その他、地域によってはいわしを飾ったり、食べたりすることもあります。「hankyu food HP」より



行事食:ひなまつり献立(3月3日)

ひな祭りは3月3日の上巳の節句に祝われる女の子のお祭りです。節句はもともと旬の植物から生命力をもらい、災いを払うという年中行事です。旧暦の3月3日が桃の季節と重なっていたことから、上巳の節句は「桃の節句」とも呼ばれており、ひな祭りで桃の花を飾ったり、桃酒を飲んだりするのはこのためです。「studioalice HP」より



行事食:春分の日献立(3月20日)

「黄道」と「天の赤道」は 23.4 度で交差しており、2 点で交わることになります。この 2 点のうち、太陽が南側から北側に通過する点を「春分点」といい、太陽が春分点を通過する瞬間を含む日を春分の日としています。春分の日はおはぎもち、秋分の日はおはぎを食べます。実はこの 2 つは同じ食べ物で、呼び方が異なるだけなのだそう。おはぎは春の花の牡丹(ぼたん)、おはぎは秋の花の萩(はぎ)が由来しています。「仙台市天文台 HP より」



(献立)

- ・炊き込みご飯
- ・天ぷら(抹茶塩)
- ・菜の花のごまあえ
- ・すまし汁
- ・ぼたもち



★刻み食・コード3★



(献立)

- ・五目粥
- ・鶏肉のマリネソース焼き
- ・大豆とこんにゃくの煮物
- ・ブロッコリーのスローサラダ



★極刻み食・コード2-2★



★ミキサー食・コード2-1★

