くりもと新聞

2025年 7月 第107号

梅雨明け前の暑さがひとしおに感じる頃となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。
今月のくりもと新聞では6月に行われた【食のイベント・巻ずし実演会】の様子をご紹介いたします。
6月15日は千葉県民の日、千葉県の郷土料理は太巻きずし、という事で栄養科のスタッフによる実演会が行われました!!当院の巻ずしの具材は、柴漬け、菜花、椎茸甘煮など色鮮やか。これらを玉子焼き（伊達巻）でクルっと包み断面は花形に仕上げました。（※安全を考慮し海苔は一切使用せず玉子焼きで巻きました）
「やわらかカップずし」もご用意したので、より多くの患者様に楽しんで頂く事ができたと思います。
患者様からは「おいしいね～」「今は卵が高いのに沢山使ってくれて嬉しい」「昔は私も家で作ったの」「近所に先生が居て、飾り巻ずしを習いに行ってたのよ」「綺麗だから勿体なくて食べられないわ」「おかわり～」など様々なお声が聞こえてきました。

お誕生会

8/27（水）各病棟にて

行事・イベント

7/30（水）A2かき氷イベント
8/6　（水）B3かき氷イベント
8/20（水）B2かき氷イベント

※予定は予告なく変更になる事がございます

パン屋さん

8/5か19（火）、8/26（火）

台湾カステラ屋さん

7月、8月販売予定なし

※予定は予告なく変更になる事がございます

6/5千葉県民の日・特別行事食ご紹介

・赤飯
・さつま汁
・さんが焼き＆千草焼
・菜花のピーナッツ和え
・牛乳寒フルーツポンチ

栗源病院 ホームページ

栗源病院 Instagram

@KURIMOTOBYOUIN

栗源病院 LINE（診療日変更等のご案内）

おたんじょう日会

↓6月（さくらんぼ）
◆ミルクレープ　～紫陽花仕立て～
◆プリンとパンナコッタの2層カップ
～紫陽花仕立て～

↑5月（ツバメ）
◆チーズケーキ
～ベリーソース添え～
◆ヨーグルトムース
～ベリーソース添え～

○○ 2025年 8月 献立表 ○○　［常食］

				1（金）	2（土）	3（日）
朝食				米飯 みそ汁 トマトオムレツ さけフレーク ふりかけ	米飯 みそ汁 厚焼き卵 オクラ納豆 のり佃煮	米飯 みそ汁 ます塩焼き 煮浸し（白菜・油揚げ） 漬物
昼食				米飯 みそ汁 豚肉生姜焼 大根グラタン 食物繊維ヨーグルト	ちらし寿司 豚汁 野菜肉みそソース フルーツ	米飯 みそ汁 豚肉・大根醤油煮込み ポテトサラダ ヨーグルト
夕食				米飯 根菜汁 さわら塩麹焼 レバニラ炒め あんみつ	米飯 みそ汁 サバ照り焼き ごま酢あえ（蒸鶏） ジョア（プレーン）	米飯 みそ汁 親子煮 しらあえ（ほうれん草） フルーチェ（ピーチ）
	4（月）	5（火）	6（水）	7（木）	8（金）	9（土）	10（日）
朝食	米飯 みそ汁 八幡巻 しらすおろし 漬物	米飯 みそ汁 目玉焼 菜の花おひたし ふりかけ	米飯 みそ汁 ねぎ入卵巻 五目豆 ゆずみそ	米飯 みそ汁 納豆 鶏と蓮根の煮物 のり佃煮	米飯 みそ汁 やわらかつくね ﾓﾛﾍｲﾔとｵｸﾗのお浸し 漬物	米飯 みそ汁 温泉卵 煮浸し（菜花・油揚げ） 甘口昆布	米飯 みそ汁 いわし甘露煮 ﾓﾛﾍｲﾔと油揚げの煮浸し 漬物
昼食	米飯 みそ汁 梅しそ竜田 ひじきとさつま揚げ煮物 フルーツ	あんかけ焼きそば エビシューマイ 牛乳	米飯 みそ汁 たら南蛮漬 ささがきゴボウの煮物 フルーツ （ｵﾚﾝｼﾞｻｲﾀﾞｰｾﾞﾘｰ）	ライスカレー 福神漬 チキンサラダ 牛乳	米飯 根菜汁 魚ムニエル青じそソース 肉じゃが くずきり風デザート	米飯 みそ汁 カボチャコロッケ ﾋﾟｰﾏﾝとﾂﾅのきんぴら ジョア（プレーン）	米飯 つみれ汁 生揚げみそ炒め おろし和え フルーツ
夕食	米飯 みそ汁 赤魚粕漬 ｺﾞｰﾔﾁｬﾝﾌﾟﾙ（カレー風味） 食物繊維ヨーグルト	米飯 みそ汁 照り焼きつくね なすチーズ焼 フルーツ	米飯 みそ汁 豚肉薬味焼 冷やし茶碗蒸し のむヨーグルト	米飯 みそ汁 鮭タルタル焼き 三色高野しのだ煮物 フルーツ	米飯 みそ汁 焼肉 トーフサラダ ヨーグルト	米飯 みそ汁 チキンソテー 大豆鉄火みそ フルーツ	米飯 みそ汁 焼き鳥風 卵サラダ のむヨーグルト
	11（月）	12（火）	13（水）	14（木）	15（金）	16（土）	17（日）
朝食	米飯 みそ汁 納豆 きのこ入り卵焼き のり佃煮	米飯 みそ汁 スクランブルエッグ 煮浸し（白菜・油揚げ） ふりかけ	米飯 みそ汁 厚焼き卵 菜の花ゆば和え 野沢菜昆布	米飯 みそ汁 がんも煮付け しらすおろし 漬物	米飯 みそ汁 トマトオムレツ 煮浸し（青梗菜・揚げ） 漬物	米飯 みそ汁 五目卵巻き さけフレーク 煮豆	米飯 みそ汁 肉そぼろ モロヘイヤの煮浸し 漬物
昼食	米飯 みそ汁 白身魚マヨネーズ焼 豆腐そぼろ煮 牛乳ゼリー	そうめん ツナ落とし揚げ フルーツ	米飯 けんちん汁 サバ味噌煮 ツナ和風和え コーヒー牛乳寒	米飯 みそ汁 鶏の唐揚げ 肉大根 フルーツ	ビビンバ丼 ワンタンスープ とうがんのくず煮 プリン	米飯 みそ汁 肉豆腐 酢醤油あえ（とり） ジョア（プレーン）	米飯 みそ汁 和風おろしハンバーグ 金平ポテト のむヨーグルト
夕食	米飯 みそ汁 豚肉みそダレ焼き 酢の物（きゅうり・ふ） ヨーグルト	米飯 みそ汁 八宝菜 蒸し餃子 ジョア（ブルーベリー）	米飯 みそ汁 菜の花蒸し 里芋煮物 フルーツ	米飯 みそ汁 カレイ煮付け 麻婆茄子 のむヨーグルト	米飯 みそ汁 赤魚塩麹焼 筑前煮 フルーツ	米飯 みそ汁 チーズささみフライ なすと油揚げの浸し フルーツ	米飯 みそ汁 鶏南部焼 ほうれん草山かけ かぼちゃプリン
	18（月）	19（火）	20（水）	21（木）	22（金）	23（土）	24（日）
朝食	米飯 みそ汁 いわし甘露煮 五目豆 ふりかけ	米飯 みそ汁 ねぎ入卵巻 煮浸し（白菜・油揚げ） 甘口昆布	米飯 みそ汁 納豆 切り干し大根煮物 のり佃煮	米飯 みそ汁 やわらかつくね 小松菜しいたけお浸し あみ佃煮	米飯 みそ汁 さんま生姜煮 菜の花ゆば和え ねり梅	米飯 みそ汁 厚焼き卵 オクラ納豆 のり佃煮	米飯 みそ汁 八幡巻 ひじき煮物 漬物
昼食	やさいカレー 福神漬 生野菜サラダ 牛乳	米飯 みそ汁 赤魚洋風グリルレモン ゴーヤチャンプルー フルーツ	冷し中華 カボチャ小倉煮 牛乳	米飯 みそ汁 かつ煮 トマトのマリネ フルーツ	ロールサンド なす・ひき肉カレースープ レタス・ハムサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 サバカレー香り揚げ 大根せん切り炒め フルーツ	米飯 みそ汁 焼鮭ポン酢醤油 変わり筑前煮 ヨーグルト
夕食	米飯 みそ汁 鶏肉にらピカタ たらこ和え フルーツ	米飯 みそ汁 青椒肉絲 えびの湯葉巻き 食物繊維ヨーグルト	米飯 みそ汁 あじねぎみそ焼き 野菜巾着の含め煮 フルーツ	米飯 みそ汁 松風焼 大根せん切り炒め のむヨーグルト	米飯 みそ汁 豚肉とザーサイの蒸し物 高野豆腐含め煮 バナナヨーグルト和え	米飯 すまし汁 鶏の西京焼き 昆布と豚肉の炒め煮 フルーツ	米飯 みそ汁 卵・きくらげ炒め物 春雨サラダ フルーチェ（いちご）
	25（月）	26（火）	27（水）	28（木）	29（金）	30（土）	31（日）
朝食	米飯 みそ汁 ます塩焼き 小松菜しいたけお浸し 漬物	米飯 みそ汁 納豆 鶏と蓮根の煮物 のり佃煮	米飯 みそ汁 赤魚ゆず風味焼き 煮浸し（白菜・油揚げ） ふりかけ	米飯 みそ汁 トマトオムレツ モロヘイヤの煮浸し 漬物	米飯 みそ汁 目玉焼 青梗菜と油揚げの煮浸し 漬物	米飯 みそ汁 肉そぼろ モロヘイヤの煮浸し 煮豆	米飯 みそ汁 八幡巻 菜の花ゆば和え 漬物
昼食	梅しらすご飯 粕汁 かきあげ（そら豆） 真砂和え フルーツ	米飯 みそ汁 煮豚 フキ・油揚げ煮物 ヤクルト	鮭茶漬け 五目卵巻き じゃがいもそぼろ煮 フルーツ 誕生日デザート	米飯 吉野汁 魚西京漬 キムチ煮 ヨーグルト	ナポリタン かぼちゃポタージュ レタス・セロリサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 あじの焼き漬け 里芋の梅煮 ミルクプリン	とりそぼろ寿司 さつま汁 ふんわり豆腐あんかけ 甘夏くずよせ
夕食	米飯 みそ汁 豚柳川煮 ツナと菜花おろしあえ ヨーグルト	かに釜飯 のっぺい汁 千草焼 夏野菜と蟹の酢の物 フルーツ	米飯 みそ汁 生揚げ甘酢あん 肉シューマイ のむヨーグルト	米飯 みそ汁 鶏肉の油淋鶏 変わりナムル フルーツ	米飯 みそ汁 豚肉・大根味噌煮込み 冷ややっこ フルーツ	米飯 みそ汁 エビカツ けんちん炒め フルーツ	米飯 みそ汁 鮭のチャンチャン焼き 鶏しんじょう ヨーグルト

※都合によりメニューは変更になる事がございます