

# くりもと 新聞

2025年1月 第113号



旧年中は大変お世話になり  
誠にありがとうございました  
本年もどうぞよろしくお願い申し上げます  
令和八年 元旦

あけましておめでとうございます。  
皆様におかれましては、輝かしい新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。  
旧年中、当院に受け賜りました数々のご厚情とご支援に対しまして、職員一同心よりお礼申し上げます。  
当院の理念は「安心・信頼・希望」です。患者様・ご家族様に寄り添い支え合い、より一層の患者様満足度の向上を目指してまいりたいと思います。  
皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げますと共に、地域の皆様に信頼され、良質な医療を提供できるよう職員一丸となって努力してまいります。本年もどうぞよろしくお願いいたします。  
今月号では12月に行われた【クリスマスイベント&お誕生会】の楽しそうな様子と、美味しそうな【クリスマスメニュー・お正月メニュー】をご紹介します。



はい、もしもし  
サンタクロースです!  
どうしました?



MENU  
クリスマスデザート  
「Merry Christmas!!」  
いちごヨーグルトムース  
いちごロールケーキ



MENU  
クリスマスメニュー  
人参ごはん  
わかめスープ  
鶏肉のパン粉焼き  
ミモザサラダ  
フルーツ



お正月  
昼食お品書き  
赤飯  
すまし汁  
おせち盛り合わせ  
(赤魚の塩焼き、  
松風焼き、  
エビの湯葉巻き、  
栗きんとん  
菜の花、寿かまぼこ)  
煮しめ  
黒豆



2/18(水)各病棟にて開催

※予定は予告なく変更になる事がございます



2月、各病棟にて  
「節分イベント」開催

※予定は予告なく変更になる事がございます



※予定は予告なく変更になる事がございます



当院・正面玄関内にあるドラセナが開花しました!!  
今回、色々な偶然が重なったのでご紹介します。

ドラセナは熱帯アフリカが原産の植物で、別名「幸福の木」とも呼ばれています。縁起の良い名前から日本では店舗の開店祝い等に贈られることが多いです。四季による気温の変化がある日本では開花自体が珍しい現象で時々ニュースになることもあります。当院のドラセナも2015年に増床した際にお祝いでも頂いたもので、10年の歳月を経て2025年12月に開花しました!!

特定技能外国人6名がミャンマーから来日したタイミングで開花しました!! まるでドラセナも歓迎しているようです。

栗源病院も所属する「あすのきケアグループ」のマスコットキャラクターである「あすっぽ」の頭には緑の帽子のようなものが載っています。これ、実は・・・ドラセナなんです!! 幸福の木・ドラセナからあすっぽに寄ってきてくつついている、そうです。

この出来事を千葉日報社さんが取り上げてくれました！（2025年12月20日の千葉日報紙面やYahoo!ニュースにも掲載されました）  
写真では甘い香りまでお伝えすることはできませんが、ドラセナの開花は「幸福のサイン」だそうです。皆様の元にも幸福が届きますように・・・☆



# 幸福の木「ドラセナ」開花



↑ドラセナの花、細かい白い花が沢山ついている

夕方から夜に開花！  
院内に甘い香り

夕方から夜に開花！

くりもと新聞

くりもと鶴亀新聞社

号外



千葉日報、取材の様子↑

←取材・撮影中の様子



←あすっぽ

—くりもと新聞—

10年前にお祝い頂いたドラセナが開花しました。調べてみると、ドラセナの開花は数年から十数年に一度と珍しい事だそうです。12月初旬にミャンマーから特定技能外国人6名が来日し勤務を始めた頃に開花まるでドラセナも歓迎しているようです。

実は、当院が所属するグループのマスコットキャラクター「あすっぱ」の頭にもドラセナがついているんですよ。この偶然が重なった奇跡の開花を千葉日報社さんが取り上げてくれました！

(2025年12月20日の新聞に掲載)

朝食	 <div> <p>～行事食～</p> <p>2/3 節分献立</p> <p>(いわし、巻きずし、きなこ等)</p> </div>   						1 (日)
昼食							米飯 みそ汁 マクロフレーク 菜の花ゆば和え 煮豆 炒飯 ワンタンスープ 鶏パン・バンジーサラダ 牛乳
夕食							米飯 みそ汁 他人煮 たらこ和え フルーツ
朝食	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	7 (土)	8 (日)
朝食	米飯 みそ汁 目玉焼 小松菜しいたけお浸し 梅干	米飯 みそ汁 いわし甘露煮 オクラ納豆 のり佃煮	米飯 みそ汁 ます塩焼き 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 ふりかけ	米飯 みそ汁 納豆 ニラ玉 のり佃煮	米飯 みそ汁 八幡巻 モロヘイヤ・オクラのお浸し 漬物	米飯 みそ汁 厚焼き卵 煮浸し(白菜・油揚げ) ふりかけ
昼食	米飯 鶏のつみれ汁 魚西京漬 さつま芋サラダ 食物繊維ヨーグルト	巻き寿司 粕汁 ささみの梅しを揚げ 菜花と白滝のごま和え きなこ牛乳寒	米飯 みそ汁 チーズハンバーグ ささきゴボウの煮物 フルーツ おやつ(抹茶プリン)	しょうゆラーメン 蒸し餃子 牛乳	米飯 みそ汁 あじの焼き漬け 肉団子 カボチャプリン	ひじきご飯 みそ汁 干草焼 酢の物(きゅうり・ふ) フルーツ	米飯 吉野汁 サバねぎみそ焼き 変わリナマル のむヨーグルト
夕食	米飯 みそ汁 チキンソテー 炒り豆腐 フルーツ	米飯 みそ汁 豚肉の生姜焼き けんちん炒め ジョア(ブレン)	米飯 みそ汁 すき焼き おろし和え ヨーグルト	米飯 みそ汁 とんかつ 里芋煮物 フルーツ	米飯 みそ汁 豚肉みそダレ焼き 菜花山かけ ヤクルト	米飯 みそ汁 鶏南部焼 ツナ和風和え ヨーグルト	米飯 みそ汁 豚肉とザーサイの蒸し物 湯豆腐 フルーツ
朝食	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)	14 (土)	15 (日)
朝食	米飯 みそ汁 がんも煮付け しらすおろし 漬物	米飯 みそ汁 赤魚ゆず風味焼き 煮浸し(青梗菜・揚げ) なめたけ	米飯 みそ汁 肉そぼろ 菜の花ゆば和え 煮豆	米飯 みそ汁 温泉卵 切り干し大根煮物 漬物	米飯 みそ汁 マクロフレーク 煮浸し(白菜・油揚げ) 漬物	米飯 みそ汁 鶏と蓮根の煮物 のり佃煮	米飯 みそ汁 スクランブルエッグ オクラゆば和え あみ佃煮
昼食	ライスカレー 福神漬 キャベツたまごサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 和風ハンバーグ ソースきんぴら コーヒータ牛乳寒	米飯 みそ汁 手作り煮豚 みぞれ和え フルーツ	米飯 みそ汁 さわら塩麹焼 菜花のピーナツ和え 甘夏くずやせ	米飯 みそ汁 かやくごはん かきあげ 豚・キャベツ辛子和え のむヨーグルト	米飯 みそ汁 鶏黃身マヨネーズ焼 三色高野しのだ煮物 プリン	米飯 みそ汁 焼鮭ボン酢醤油 キムチ煮 フルーツ
夕食	米飯 みそ汁 カレイ唐揚げ あんかけ茶碗蒸し フルーツヨーグルト和え	米飯 みそ汁 焼き鳥風 春雨サラダ 食物繊維ヨーグルト	米飯 みそ汁 ミックスフライ 高野豆腐含め煮 ジョア(ブレン)	米飯 みそ汁 つみれ汁 鶏・里芋炒め煮 豆腐ひき肉あんかけ ヨーグルト	米飯 みそ汁 青椒肉絲 卵とじ フルーチェ(みかん)	米飯 みそ汁 たらの泡煮蒸し ひじき・さつま揚げ煮物 フルーツ	米飯 みそ汁 れんこんコロッケ風 昆布と豚肉の炒め煮 ジョア(ストロベリー)
朝食	16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)	21 (土)	22 (日)
朝食	米飯 みそ汁 目玉焼 野菜しんじょう ふりかけ	米飯 みそ汁 きのこ入り卵焼き さけフレーク 煮豆	米飯 みそ汁 八幡巻 煮浸し(白菜・油揚げ) 漬物	米飯 みそ汁 厚焼き卵 しらすおろし ふりかけ	米飯 みそ汁 納豆 トマトオムレツ のり佃煮	米飯 みそ汁 肉そぼろ 菜の花おひたし 煮豆	米飯 みそ汁 五目卵巻き 煮浸し(青梗菜・揚げ) 漬物
昼食	米飯 みそ汁 照り焼きつくね しらあえ(小松菜) みかんヨーグルト	米飯 みそ汁 きつねうどん 里芋ずんだみそ 牛乳	米飯150 みそ汁 サバ味噌煮 ブロッコリー香味和え フルーツ 誕生日デザート	フレンチトースト 野菜スープ エビカマ ごぼうサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 鶏の唐揚げ 長辛とオクラの梅肉あえ フルーツ	米飯 みそ汁 麻婆豆腐 蒸えびギョーザ 杏仁豆腐	米飯 みそ汁 さつま汁 赤魚おろし煮 大豆サラダ フルーツ
夕食	米飯 みそ汁 カレイ煮付け 大根せん切り炒め 栗ぜんざい	米飯 鶏汁 豚の西京焼き フキ・油揚げ煮物 フルーツハンチ	米飯 みそ汁 コロッケ 真砂和え ジョア(ブレン)	米飯 みそ汁 魚のしそ風味焼 肉じゃが フルーツ	米飯 ずまし汁 豚肉・大根味噌煮込み 揚げ豆腐 のむヨーグルト	米飯 みそ汁 コーンハンバーグ 野菜巾着の含め煮 バナナヨーグルト和え	米飯 みそ汁 豚柳川煮 野菜肉みそソース ヨーグルト
朝食	23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)	28 (土)	
朝食	米飯 みそ汁 ます塩焼き モロヘイヤの煮浸し ふりかけ	米飯 みそ汁 やわらかつくね 菜の花ゆば和え 漬物	米飯 みそ汁 納豆 切り干し大根煮物 のり佃煮	米飯 みそ汁 目玉焼 オクラゆば和え ふりかけ	米飯 みそ汁 厚焼き卵 煮浸し(菜花・油揚げ) なめたけ	米飯 みそ汁 いわし甘露煮 煮浸し(小松菜・油揚げ) 煮豆	
昼食	米飯 みそ汁 天ぷら盛り合わせ わかめ入卵豆腐 ジョア(ブレン)	チキンカレー 福神漬 レタス・ハムサラダ 牛乳	米飯 みそ汁 鮭のチャンチャン焼き アボガド入りとろろ フルーツ おやつ(豆乳プリン)	クリームパゲティ 卵スープ 鶏サラダ ジョア(ブレン)	米飯 みそ汁 豆腐と野菜の柚子みそ 白身魚の揚げだし フルーツ	エビピラフ 野菜スープ マカロニグラタン ジョア(マスカット)	
夕食	米飯 みそ汁 鶏のきび焼き 春雨とひじきの和風和え フルーツ	米飯 みそ汁 さわら油揚げ 五目きんぴら フルーツ	米飯 みそ汁 肉豆腐 鶏そぼろれんこん のむヨーグルト	米飯 みそ汁 サバもろみ漬け がんも煮付け 芋ようかん	米飯 みそ汁 八宝菜 酢醤油あえ のむヨーグルト	米飯 みそ汁 豚肉菜味焼 大豆鉄火みそ フルーツ	

※都合によりメニューは変更になる事がございます