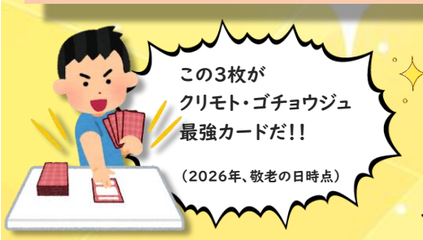
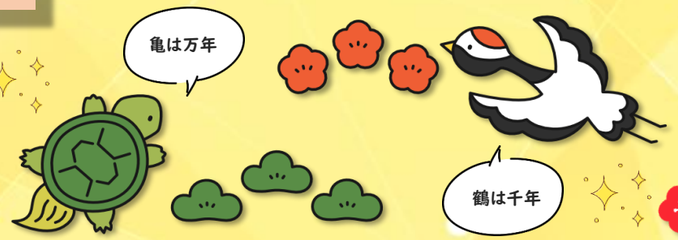
くりもと新聞

2026年 10月 第122号



街路樹も日ごとに色づき深まる秋を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【敬老イベント】の様子をご紹介します。
各病棟を院長先生が訪問→世界や日本の長寿ランキングのお話→院長先生よりお祝いの言葉→賞状・プレゼントのお渡し→記念撮影の流れでイベントが行われました。どこの病棟でも院長先生は大人気！握手や記念撮影など、まるでアイドルやスターのようでした(^^♪　病棟を代表してお祝いの品を受け取られた患者様のなかには感激して目に涙を浮かべている方もいらっしゃいました。
この敬老イベントに合わせて、同日の昼食は「敬老お祝い献立」でした！ 献立内容やお食事の様子など、詳しくは今月号の裏面にて紹介していますので、ご覧ください。
皆様の日々がこれからも穏やかで幸せなものでありますように…。 是非、来年もお祝いしましょうね♪













職員一同より心をこめて
全患者様へのプレゼント!!
栗源病院名物・ティッシュボックスタワー



11月お誕生会



11/18（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



行事・イベント

菊花観賞会開催予定

※予定は予告なく変更になる事がございます

【移動販売】



- 嘉平屋（元祖カレーボール、練り物）
- カヌレのBANANAS（カヌレ、サンドイッチ）
- 空とぶパンだ（パン各種）
- 笹川なずな工房（パン各種）
- なごみの米屋（季節の和洋菓子）
- たこ焼　上々（たこ焼き各種）





※販売スケジュールは当院内の掲示物や
　インスタグラムにてご確認ください
※予定は予告なく変更になる事がございます



栗源病院
Instagram

@KURIMOTOBYOUIN

↑インスタグラムでは栗源病院の様々な情報を発信しています！
お誕生会、シンボルツリー、行事食、
季節のイベント、日常の様子等。
是非、フォローしてご覧ください。









～ 敬老お祝い献立 ～

赤飯
さつま汁
天ぷら盛り合わせ
トマトとカニの酢の物
ヤクルト
おやつ（甘酒抹茶ムース）



様々な食形態の方にお楽しみ頂けるよう工夫されています

○○ 2026年 11月 献立表 ○○　　［常食］

						1（日）
朝食						米飯 みそ汁 目玉焼 小松菜しいたけお浸し ねり梅
昼食						肉丼ぶり（麦飯） みそ汁 ツナ和風和え プラマンジェ
夕食						米飯 みそ汁 生揚げみそ炒め 菜花と白滝のごま和え のむヨーグルト
	2（月）	3（火）	4（水）	5（木）	6（金）	7（土）	8（日）
朝食	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 納豆 きのこ入り卵焼き のり佃煮	米飯 みそ汁 温泉卵 切り干し大根煮物 漬物	米飯 みそ汁 八幡巻 しらすおろし 煮豆	米飯 みそ汁 スクランブルエッグ 菜の花おひたし しそひじき	米飯 みそ汁 ます塩焼き 小町麸卵とじ 漬物	米飯 みそ汁 厚焼き卵 青梗菜と油揚げの煮浸し ゆずみそ
昼食	米飯 粕汁 鶏の唐揚げ 卵の花炒り フルーツ	ライスカレー 福神漬 チキンサラダ 牛乳	米飯 根菜汁 白身魚マヨネーズ焼 けんちん炒め フルーツ おやつ（キャラメルプリン）	肉みそうどん 卵サラダ スイートポテト	米飯 みそ汁 煮豚 湯豆腐 フルーツ	炒飯 餃子スープ 中華サラダ 牛乳	米飯 吉野汁 豚肉みそダレ焼き しらあえ（小松菜） のむヨーグルト
夕食	米飯 みそ汁 おでん風煮物 酢味噌和え ジョア（プレーン）	米飯 みそ汁 焼鮭ポン酢醤油 筑前煮 フルーツ	米飯 みそ汁 豚肉・大根醤油煮込み エビシューマイ ヤクルト	米飯 みそ汁 さわら西京漬 里芋煮物 みかんヨーグルト	米飯 みそ汁 コロッケ 昆布と豚肉の炒め煮 ジョア（ブルーベリー）	米飯 みそ汁 和風おろしハンバーグ れんこん変わりきんぴら フルーツ	米飯 みそ汁 赤魚洋風グリルレモン がんも煮付け フルーツ
	9（月）	10（火）	11（水）	12（木）	13（金）	14（土）	15（日）
朝食	米飯 みそ汁 肉そぼろ モロヘイヤとオクラ浸し 漬物	米飯 みそ汁 五目卵巻き 菜の花ゆば和え あみ佃煮	米飯 みそ汁 納豆 煮浸し（青梗菜･油揚げ） のり佃煮	米飯 みそ汁 目玉焼 小松菜しいたけお浸し ふりかけ	米飯 みそ汁 ニラ玉 五目豆 漬物	米飯 みそ汁 やわらかつくね 焼なす 甘口昆布	米飯 みそ汁 ねぎ入卵巻 大根の炒め煮 漬物
昼食	ロールサンド 肉団子入りスープ煮 白菜サラダ 牛乳	米飯 みそ汁 あじの焼き漬け キムチ煮 野菜ジュース	米飯 すまし汁 サバ味噌煮 ブロッコリー香味和え 栗ぜんざい	きのこごはん みそ汁 かきあげ 長芋とオクラの梅肉あえ のむヨーグルト	米飯 みそ汁 チーズハンバーグ 肉じゃが コーヒー牛乳寒	米飯 吉野汁 豆腐と野菜の柚子田楽 ワカメ・トマトの生姜酢 みかんヨーグルト	ピリ辛そぼろごはん みそ汁 鮭ホワイトソースがけ 南瓜煮付け フルーツ
夕食	米飯 みそ汁 ササミ梅しそカツ レバニラ炒め フルーツ	米飯 みそ汁 焼き鳥風 春雨とひじきの和風和え ヨーグルト	米飯 みそ汁 他人煮 トーフサラダ ジョア（ストロベリー）	米飯 みそ汁 鶏肉のパン粉焼き 野菜巾着の含め煮 フルーツ	米飯 みそ汁 赤魚塩麹焼 ソースきんぴら ヨーグルト	米飯 みそ汁 青椒肉絲 鶏パンバンジーサラダ フルーツ	米飯 みそ汁 鶏ときつま芋のおろし煮 酢の物（カニカマ） のむヨーグルト
	16（月）	17（火）	18（水）	19（木）	20（金）	21（土）	22（日）
朝食	米飯 みそ汁 温泉卵 鶏と蓮根の煮物 漬物	米飯 みそ汁 八幡巻 さつま揚げおろし 煮豆	米飯 みそ汁 五目卵巻き 煮浸し（菜花･油揚げ） ふりかけ	米飯 みそ汁 トマトオムレツ 青梗菜と油揚げの煮浸し しそひじき	米飯 みそ汁 八幡巻 菜の花おひたし 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 いわし甘露煮 小町麸卵とじ 漬物
昼食	米飯 みそ汁 れんこんコロッケ風 真砂和え くずきり風デザート	カレーうどん 酢味噌和え 牛乳	米飯 けんちん汁 味噌カツ 高野豆腐含め煮 フルーツ おやつ（誕生日会）	ビビンバ丼（麦飯） わかめスープ レタス･豆腐サラダ 牛乳	米飯 みそ汁 チキンソテー 大根グラタン フルーツ	いもご飯 みそ汁 さわら塩麹焼 豚バラ大根 フルーツ	米飯 みそ汁 鶏のきじ焼き ほうれん草山かけ ジョア（プレーン）
夕食	米飯 みそ汁 豚肉生姜焼 豆腐そぼろ煮 ヨーグルト	米飯 みそ汁 魚のしそ風味焼 里芋の梅煮 フルーツ	米飯 みそ汁 照り焼きつくね ツナと菜花おろしあえ ジョア（マスカット）	米飯 みそ汁 さんまの塩焼き ささがきゴボウの煮物 リンゴクリーム	米飯 みそ汁 肉豆腐 ピーナツ和え ヨーグルト	米飯 みそ汁 酢豚 ツナやっこ のむヨーグルト	米飯 みそ汁 韓国風焼肉 ふろふき大根 フルーツヨーグルト和え
	23（月）	24（火）	25（水）	26（木）	27（金）	28（土）	29（日）
朝食	米飯 みそ汁 目玉焼 五目豆 ふりかけ	米飯 みそ汁 納豆 大根の炒め煮 のり佃煮	米飯 みそ汁 肉そぼろ オクラゆば和え 煮豆	米飯 みそ汁 ニラ玉 モロヘイヤの煮浸し ゆずみそ	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 マグロフレーク 長芋とオクラの梅肉あえ ふりかけ	米飯 みそ汁 厚焼き卵 煮浸し（青梗菜･油揚げ） 漬物
昼食	鶏･栗カレー 福神漬 レタス･ハムサラダ 牛乳	米飯 豚汁 松風焼 おろし和え 牛乳ゼリー	きのこスパゲティ ブロッコリータルタルソース 牛乳 おやつ（スイートポテト）	米飯 みそ汁 鮭のたらこﾏﾖﾈｰｽﾞ焼き ひじきとさつま揚げの煮物 フルーツ	栗赤飯 すまし汁 白身魚竜田揚げ 大豆鉄火みそ ヤクルト	米飯 みそ汁 卵・きくらげ炒め物 生揚げの含め煮 フルーツ	さんまごはん みそ汁 擬製豆腐 酢の物（きゅうり・ふ） フルーツ
夕食	米飯 みそ汁 カレイ煮付け ピーナツなます フルーチェ（いちご）	米飯 みそ汁 親子煮 山かけ豆腐 ジョア（ブルーベリー）	米飯 みそ汁 たらの揚げ煮 野菜肉みそソース フルーツヨーグルト和え	米飯 みそ汁 八宝菜 わかめ入卵豆腐 のむヨーグルト	米飯 みそ汁 鶏肉にらピカタ カボチャそぼろ煮 フルーツ	米飯 みそ汁 すき焼き トマトのマリネ みかんヨーグルト	米飯 みそ汁 麻婆春雨 肉シューマイ のむヨーグルト
	30（月）						
朝食	米飯 みそ汁 スクランブルエッグ しらすおろし 漬物						
昼食	米飯 みそ汁 アジフライ 肉大根 ヨーグルト						
夕食	米飯 みそ汁 鶏の西京焼き 五目きんぴら 甘夏くずよせ						



【勤労感謝の日】
「勤労をたつとび、生産を祝い、国民がたがいに感謝しあう」日

新嘗祭･･･宮中をはじめ日本全国の神社で一年の実りに感謝する祭事が行われる日。元々は旧暦で行われており明治6年以降は11月23日に固定されました。戦後、勤労感謝の日に改称されましたが祭事は続いています。

【文化の日】
旧･天長節、明治節
日本国憲法公布を記念して制定された。
「自由と平和を愛し、文化をすすめる」日



※都合によりメニューは変更になる事がございます