行事食紹介

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」と呼ぶことからも、昔から日本人にとって「桜」は特別な花でした。

（　献立　）
- 桜ちらし寿司
- 筍の炊き合わせ
- 菜の花の辛し和え
- 桜ロールケーキ

行事食：筍ご飯（4 月）

春の訪れを感じさせる筍。しかし、成長が速く、すぐに竹となってしまうため、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」

（ 常食 献立 ）
・筍ご飯
・鰆の菜種焼
・ふきの土佐煮
・ブロッコリーのツナ和え

★ミキサー食・コード 2-1★

（ 嚥下調整食 献立 ）
・五目粥
・盛り合わせ（鶏・白ﾈｷﾞ・ｶﾏﾎﾞｺ）
・ごぼうと豚肉の煮物
・いんげんとしめじのマヨサラダ

★極刻み食・コード 2-2★

★刻み食・コード 3★

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」

（ 常食 献立 ）
・オムライス
・ミックスフライ
・かぼちゃのポタージュ
・フルーツゼリー

（ 嚥下調整食 献立 ）
・チキンライス
・エビフライ(レモンタルタル)
・ふわふわ卵
・コンソメスープ
・メロンゼリー

★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★

行事食：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」

（ 献立 ）
・山菜ちらし
・炊き合わせ
・そうめん汁
・パイン

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、うの付く食べ物を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う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: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」

（ 常食　献立 ）
・いなり寿司
・そうめん
・冬瓜のうすくず煮
・バニラアイス

★刻み食・コード 3★

（ 嚥下調整食　献立 ）
・五目粥
・盛り合わせ(揚げ・ワカメ・エビ)
・豚肉の塩ダレ炒め
・もやしの和え物

★ミキサー食・コード 2-1★

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言われています。「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

（ 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

★刻み食・コード 3★

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」

（ 常食　献立 ）
・いもご飯
・さんまの塩焼き
・春菊の辛し和え
・団子汁
・ぶどう

（ 嚥下調整食　献立 ）
・いもご飯
・ホッケの塩焼き
・里芋と豚肉の煮物
・もやしとインゲンの和え物

★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」

（ 常食　献立 ）
・赤飯
・天ぷらの盛り合わせ
・紅白なます
・赤だし
・モンブラン

（ 嚥下調整食　献立 ）
・赤飯
・白身魚の煮付け
・小松菜とベーコンの炒め物
・もやしと平天の
　ごまドレサラダ

★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」

（ 常食・献立 ）
・松茸ご飯
・さんまの塩焼き
・白菜のゆずドレサラダ
・にらの卵とじ
・柿

（ 嚥下調整食・献立 ）
・松茸ご飯
・ｴﾋﾞﾏｶﾛﾆｸﾞﾗﾀﾝ
・れんこんと竹輪の炒め生酢
・もやしの
ﾊﾞﾝﾊﾞﾝｼﾞｰﾚｻﾗﾀﾞ

★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

（ 献立 ）
・いなり寿司、細巻き
・田舎煮
・赤だし
・みかん

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

（ 献立 ）
・ピラフ
・ミックスフライ
・シーザーサラダ
・コンソメスープ
・いちごケーキ

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。

「ライフルホームズ HP」より

（ 献立 ）
・炊き込みごはん
・年越しそば
・いんげんのごま和え
・みかん

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

（ 献立 ）
・ちらし寿司
・おせちの盛り合わせ
・菜の花の辛し和え
・赤だし ・祝い饅頭

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て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

（ 献立 ）
・巻き寿司
・菜の花の辛子和え
・いわし団子の汁
・卵ボーロ

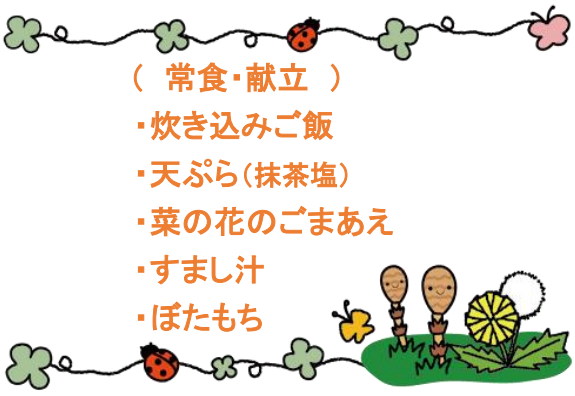
行事食:ひなまつり献立(3 月 3 日)

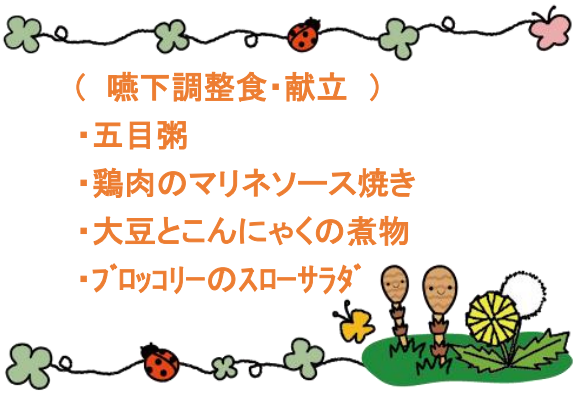
ひな祭りは 3 月 3 日の上巳の節句に祝われる女の子のお祭りです。節句はもともと旬の植物から生命力をもらい、災いを払うという年中行事です。旧暦の 3 月 3 日が桃の季節と重なっていたことから、上巳の節句は「桃の節句」とも呼ばれており、ひな祭りで桃の花を飾ったり、桃酒を飲んだりするのはこのためです。「studioalice HP より」

（ 献立 ）
・ちらし寿司
・五目三角の炊き合わせ
・すまし汁(そうめん)
・ひなあられ

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。春分の日はぼたもち、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。ぼたもちは春の花の牡丹(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」





★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★