

## 子どもの日の行事食



5月5日は端午の節句です。当日の昼食には鯉のぼりのカードを添えて、たけのこご飯を提供し、学童・妊婦さんのおやつには柏餅をお出ししました。

## 七夕の行事食

« 献立 »

香り混ぜごはん  
七夕そうめん汁  
鶏肉の味噌漬け焼き  
茄子と冬瓜の冷やし鉢  
かぶの甘酢漬け



8月は仙台七夕です。七夕ゆかりの献立といえば“そうめん”です。織姫のために添えられたという五色の糸を見立てた“五色の具”を添えたりします。  
当院では8月7日の献立に“七夕そうめん汁”を提供し患者さまにもご好評をいただきました。

## 栄養相談室前に“仙台七夕笹かざり”をつくりました

現在では全国的に有名になった“仙台七夕まつり”ですが、仙台藩祖・伊達政宗公も七夕に関する和歌を詠んでおり、仙台では古くから七夕行事が大切に行わされてきました。  
仙台七夕まつりの特徴は、なんといっても手作りの豪華絢爛な笹飾りですが、これに欠かせないものが、商売繁盛や無病息災など様々な願いを込めて飾る“七つ飾り”と言われる小物です。

### 仙台七夕まつり七つ飾りの由来

- ☆ 短冊→学問や書道の上達
- ☆ 紙衣→無病息災、裁縫の上達
- ☆ 折鶴→一家内安全と健康長寿
- ☆ 巾着→商売繁盛
- ☆ 投網→豊漁、豊作
- ☆ 肩篭→清潔と検約
- ☆ 吹流し→織姫の織糸



栄養管理室でも、栄養相談室前に仙台七夕まつりにならって“七つ飾り”をつけた七夕飾りを作りました。  
栄養相談にいらっしゃる患者さまからも『涼しげで素敵ですね』とご好評をいただいております。



## お盆の行事食

« 献立 »

ごはん  
おくずかけ  
赤魚の煮つけ  
豆苗の香味炒め  
茄子のカレーかき揚げ



8月13日の夕食に「おくずかけ」を提供しました。

「おくずかけ」とは宮城県の郷土料理のひとつです。すんだもちと共にお盆やお彼岸に食べる精進料理で、旬の野菜、豆麩、油揚げなどを煮込んだものに片栗粉などでとろみをつけた醤油味の汁物のことをいいます。地域や家庭により味付けや具に違いがあり、夏はなすやみょうが、さやえんどう、秋には里芋などをいれ、年中楽しめる料理です。野菜は細かく切ってあり、とろみもついているので野菜嫌いのお子様でもつるんと食べることができます。具だくさんで栄養満点の汁物、宮城の郷土料理で、患者さまにも季節感を感じていただけたのではないかと思います。

## お彼岸の行事食

“ 萩おこわ ” と “ 小豆粥 ”



9月19日の夕食に「萩おこわ」、主食全粥を選択している患者さまには「小豆粥」を提供しました。  
秋の味覚のぎんなんや小豆で彩りも良く、もち米を使ってふっくらもっちりと仕上げました。  
秋の香りをお届けすることができたのではないかと思います。



## クリスマス

« 献立 »

カニピラフ  
コンソメスープ  
照り焼きチキン  
野菜サラダ  
苺のブチパフェ



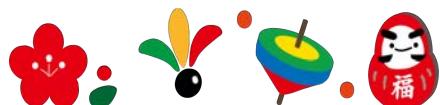
12月24日の昼食に「クリスマスマニューコ」を提供しました。  
クリスマスカラーを取り入れて彩りよく仕上げています。  
サラダの人参はお星さまを型どり、クリスマスの雰囲気をよりいっそう演出しました。

## 正月の行事食

おせち料理は本来、節句などの節目に神様に供える「節供(せちく)」のことですが、神に供え物をし、宴を開くという宮中行事で用いられていた料理です。

おせち料理には一つ一つには意味があり、例えば黒豆には、「一年中まめ（健康的）に暮らせるように」、伊達巻きは巻物に似ているので「学問上達」、きんとんは金団と書いて「蓄財を願う」、数の子は「子孫繁栄」、田作りは「豊作」など様々な願いが込められています。

これらを重箱に詰めるのは“めでたさ”を“重ねる”という意味で縁起をかついだものです。  
病院の食事では、元旦の朝食には“紅白なます”、昼食に“伊達巻き黒豆などの口取り”を提供しました。



## 小正月の行事食

仙台では、正月・小正月の前に“年取り魚”としてなめたかれいを食べる習慣があります。なめたかれいは昔から冬場にたくさん獲れ、この時期のメスはたっぷり抱卵していることから「子孫繁栄」につながる縁起のよい魚とされてきました。

病院では小正月の前日の夕食に“なめたかれいの煮付け”を提供しています。また、縁起を担いで七福をイメージして「大根・人参・きゅうり・干しいたけ・れんこん・えのきたけ・菊花」の7つの食材を使った“七福なます”を副菜としました。



## バレンタインデー

2月14日のバレンタインデーには、「チョコどら」を提供しました。  
当院では、幼児食・学童食・妊産婦食などの食種には、15時におやつを提供しています。  
今回はこの食種を召し上がっている患者さまのおやつとして、ハート型の「チョコどら」に、  
いちごとイチゴのブチケーキを添えてお届けしました。



## ひな祭り

« 献立 »

花ちらし  
生麩と菜の花のすまし汁  
千草焼き  
野菜炒め  
果物  
ひなあられ



3月3日の昼食に「ひな祭りメニュー」を提供しました。  
春先取りの「花ちらし」と「生麩と菜の花のすまし汁」でお膳全体が桃の節句らしくほんのりピンク色  
になるように仕上げました♪ひなあられとカードも添えました。