



# 節分の日



令和8年2月3日



## ～節分～

- ・梅御飯
- ・清まし汁
- ・さわらの幽庵焼き
- ・ずんだ和え
- ・抹茶ババロア



常食



ペースト食



超軟菜食



## ★患者様の声★

- ・ご飯が美味しいね。
- ・梅干しご飯は出汁が効いてて美味しい。
- ・柚子の風味が良いですね。
- ・今日は節分だから大豆が多いのね。
- ・豆が美味しい。すごく手が込んでるのね。
- ・豆は年齢分無いのかしら？
- ・さつま芋と豆類の組み合わせと甘じょっぱさがいい。
- ・ババロア可愛いね。
- ・抹茶ババロアは抹茶の味が濃くて美味しい。
- ・献立の作り方を教えて欲しいです。

## 節分の由来とは？

## ★栄養科より★

今では2月に定着している節分ですが、本来は季節の変わり目である「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日のことを「節分」と呼んでいました。4つの中でも、1年の始まりで春の訪れを待ち望まれていた「立春」が最も重視されていたため現代の節分の由来になったといわれています。季節の変わり目には鬼がやってきて病気や災害などを起こすと考えられており、豆は「魔(ま)滅(め)する」とのことから豆まきが始まったそうです。

江東リハビリテーション病院栄養科スタッフ一同

