



# 節分の日



令和7年2月2日

常食



～節分～

- ・御飯
- ・けんちん汁
- ・さわらの柚庵焼き
- ・ずんだ和え
- ・黒蜜抹茶プリン



ペースト食



超軟菜食



## ★患者様の声★

- ・美味しかったです。(複数)
- ・お気に入りの料理がたくさんあった。
- ・柚子の香りが良かったです。
- ・珍しい料理が多かった。
- ・しっかり完食して鬼追い払います。
- ・お豆がたくさんで嬉しかった。
- ・黒蜜抹茶プリン、アンコールしたいくらい美味しかった。
- ・上品な味付けですね。



## 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