



みぬま 食ネット



発行
老人保健施設
みぬま 食養部門
このニュースはみぬま
HPにも掲載されています
<http://rouken-minuma.jp/>

お盆の言葉の由来は・・・



お盆の正式名称は、盂蘭盆会（うらぼんえ）または盂蘭盆（うらぼん）といいます。この名称は、「盂蘭盆経（うらぼんきょう）」というお経が由来であるとされています。「うらぼん」は日本語では聞きなれない響きですが、サンスクリット語で「逆さ吊りの苦しみ」を意味する「ウラバンナ」からきているといわれています。ペルシャ語で靈魂を意味する「ウラヴァン」が由来だという説もあります。このお経のもととなるエピソードがあるそうです。釈迦の弟子である目連（もくれん）は神通力で亡き母が地獄で逆さ吊りの刑をうけていることを知ります。なんとかして母を救済できないかと思い、釈迦に教えを乞いました。そこで釈迦は「旧暦の7月15日（現在の8月中旬ごろ）に多くの高僧を心から供養すれば、三途の苦しみから救えるでしょう」と伝えます。そして目連はそのとおりに実践したところ、母親が無事往生することができた、というものです。

老人保健施設みぬまでは、8月15日に「平和祈念の行事食」を行います。この日は医療生協さいたまの4病院、2施設で「平和」を願い、同じ日に行事を行います。「みぬま」では、旬の鰻を中心に3種類のフライをご提供いたします。3種類のフライが仲良く器に盛ってある。合わさることで世界中の人々が手を取り合うこと。戦争も差別もない世界を。と言う願いをこめました。どうぞご賞味ください。



食養部門一同

★長芋ソーメン

ソーメンに飽きたら



★材料

長芋	200g
卵黄	1個
葱（種類はなんでも可）	適量
わさび	適量
めんつゆ	適量



老健みぬまでは、利用者様の食事についての相談を調理師が承っております。お気軽にご相談下さい。

★作り方

- ①長芋の皮を剥き、千切りにする。（スライサーがあれば使用OK）
- ② ①を冷水に入れ、5分くらいさらしてから、よく水気を切っておく
- ③ネギを小口切りにして水にさらしてから、よく水気を切っておく。
- ④器に②を盛り付け、めんつゆをかけてから、卵黄、③を盛り付ける。

注) 刻み海苔があれば、適量を上からのせても良い

注) 病態に応じて、使えない食材などもあります。医師との相談の上、お使いください。