



Hasegawa-HP 広報

春 間近・・・2月の行事も楽しみですよ♪

今年もお楽しみメニューが盛りだくさん♪

♡ 2月 >

愛情たっぷりのハートがモチーフのハンバーグ。食物繊維たっぷいなごぼうを使ったガトーショコラのデザート。



♡ 3月 >

花れんこんや季節の菜の花を使い、春を感じる江戸前ちらし。オリジナルデザートの有機野菜の三色寒天が花を添えます。



遊び心いっぱい、食べたくする料理

旬野菜もた～くさん！ ご期待ください！

退院祝のデザートもバラエティに愛情たっぷり



バレンタインデー大作戦！！

料理長がすすめる！ ガトーショコラ

- <8～10人前分>
- ・スイートチョコレート・・・180g
 - ・ビターチョコレート・・・60g
 - ・無塩バター・・・140g
 - ・卵・・・5個
 - ・薄力粉・・・60g
 - ・ココアパウダー・・・60g
 - ・グラニュー糖・・・100g
- ※お好みで
・ラム酒・・・60cc

①チョコレートとバターと一緒に湯煎で溶かし、混ぜ合わせる。

②卵は、卵黄と卵白に分ける。

・卵黄にグラニュー糖50gを入れ、白くもったりするまで泡立てる。

・卵白にグラニュー糖50gを2～3回に分け入れながら角が立つまで泡立て、冷蔵庫で冷やす。

③溶かしたチョコレートに泡立てた卵黄を加え混ぜ合わせる。

④メレンゲを最初はひとすくい加え、ゴムべらで生地に馴染むまで切るように混ぜ込む。残りのメレンゲを3回に分けて加え、都度ゴムべらでメレンゲを潰さないように切るように混ぜる。

⑤薄力粉とココアパウダーは合わせてふるっておき、溶かしたチョコレートに入れて丁寧に混ぜ合わせる。

※最後にラム酒やオレンジリキュールをお好みでどうぞ。

⑥型に流し入れて180℃のオーブンで18分。160℃に下げて更に15分。 ※オーブンによっても異なります。 ※焼き時間を調整し、竹串を刺して生地がつかなければOK。 デコレーションで楽しんでください。

意外と簡単です。お試ください。



(右)寺嶋料理長と(左)杉村副料理長



2月3日の節分には無病息災を願い「豆まき」で「鬼」→「(陰おん) = 邪気」を払いましょう！！

節分を味わう料理♪



節分の日の病棟メニューは

- ・大豆入り炊き込みご飯
- ・銀だらの西京漬け焼き
- ・かぶとツナの和風サラダ
- ・恵方巻きロール

大豆入り炊き込みご飯は、お出で煮込んだ大豆と煮込み汁を使い、風味豊かに栄養満点。恵方巻きに見立てた抹茶のロールケーキには、あずきクリームを使い、ほどよい甘さです。節分を料理で味わっていただきました。

デイケアセンターの節分は・・・♪



デイケアセンターでも、ご利用者のみなさまの無病息災を願い「豆まき」を行いました。鬼に扮したのは、年女のスタッフです。面を着けなくても「こわ～い形相で迫力満点！」 『笑う門には福来たる！』

いつも明るく楽しませてくれるスタッフです。豆まきに使用したのは、もちろん八街市名産の「落花生」でした。

何事も全力投球なスタッフ。鬼になりきった姿も最高です！ センター内は、ご利用者さまの笑い声でにぎわいました。たくさん笑って、笑った分だけ元気に。



2/5 現在の空床情報

療養病棟(2床)
回復期病棟(6床)

◆ 下記までお気軽にお問合わせください。

医療法人社団 誠和会 長谷川病院; 地域連携室(MSW)
電話: 043(444)0137 · FAX: 043(444)0257