

平成29年

医療法人社団 誠和会

2月 号外版 Hasegawa-HP 広報



栄養満点!! まぐろの解体ショー

2月14日(火)、15日(水)の2日間、長谷川病院デイケアセンターを会場に、寺嶋料理長による『まぐろの解体ショー』を行いました。回復期病棟からも入院中の患者さまが見学に来られ、解体の一部始終を食い入るように熱い視線でご覧になっていました。

緊急告知!!

3月13日(月)には、な・な・なんと・
長谷川病院内にて開催予定です。

患者さまの熱い視線の先は...



▲水揚げしたばかりの近海まぐろ、重さは21kgでした



▲寺嶋料理長と比べてもご覧の通りです

ビックサイズの
寺嶋料理長

見て楽しむスペシャルショー

この日、勝浦で水揚げされたばかりの新鮮な“まぐろ”の買い付けに、杉村福料理長が市場へ向かいました。会場にいる全ての方が、まぐろの到着を楽しみにしている中、10時30分ようやく待ちに待ったまぐろがお目見えです。まずはみなさまにお披露目してから、重さ21kgある“まぐろ”を寺嶋料理長が豪快に解体していきました。大柄な寺嶋料理長と比べても一目瞭然の大きさです。解体したまぐろは、杉村副料理長によって皮が削がれ、形が整えられていきました。

まぐろの頭は、すぐさま菊池副院長がみなさまにお披露目して歩き、入院患者さまからも拍手をいただき大盛況でした。めったに観られることのない「まぐろの解体ショー」なだけに、デイケアセンターのご利用者の方々も、病棟の患者さまも真剣な表情で食い入るようにご覧になっていました。



▲見学の入院患者さまも、まぐろの頭に思わず拍手

「まぐろ」は、健康に欠かせない 栄養素の宝庫です。



料理長、副料理長が軽快に
テンポよく“まぐろ”を
さばき、刺身にします。

▲左から寺嶋料理長と杉村副料理長

鮪 まぐろ は、無駄な部分がほとんどない魚です



当院の管理栄養士も太鼓判を押すほどの栄養満点の「まぐろ」を刺身に下ろし、デイケアセンターのご利用者の方をはじめ、見学に来られたみなさまにご堪能いただきました。無駄な部分がほとんどない“まぐろ”には、DHAなどの豊富な栄養をたくさん含んでおり、血液中の中性脂肪や悪玉コレステロールを減らすだけでなく、脳の神経機能を高めて老化を予防する働きもあるなどまた、ビタミンEを多く含むので血行を促進し、女性の美肌、肩こり・腰痛などにも効果的と、久我管理栄養士の解説にも熱が入っていました。今回の解体ショーの感想は、「良かった」と、みなさん元気に挙手で答えてくださいました。



▲まぐろをご堪能いただき、ご満悦の様子▼



▲久我管理栄養士も熱弁でした



▲「おいしかったですか？」と質問に...元気に挙手



◆ 入院、転院のご相談は、
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) ; 渡邊、山本、菅生＞
電話: 043(444)0137 FAX: 043(444)0257

