

平成29年

医療法人社団 誠和会

3月

Hasegawa-HP 広報

「食」は、健康のバロメーターだから、.. 思い切りこだわります!

季節を楽しむメニュー作り

当院では、患者さまをはじめ病院スタッフにもおいしい食事を提供するために、日々検討を重ね努力しております。

3月3日のひな祭りメニューは、病棟の患者さまとデイケアセンターのご利用者さま向けに、栄養満点の“鰻ちらし寿司”をご用意しました。食材には旬の有機野菜を取り入れ、見た目にもこだわったメニュー作りに取り組んでおります。

デザートには手作りのどら焼きが用意されました。杉村副料理長オリジナルのどら焼きは、桜の花のあんをクリームと合わせ、どら焼きの皮には白玉粉を使い、もちり柔らかく仕上げ、春を感じさせる逸品です。甘すぎず桜の花の風味が程よく溶け合い、飽きのこない仕上がりです。



<ひな祭りメニュー>

▲病棟患者さまとデイケアのご利用者さまに

職員メニューも春の彩いっぱい

この日のスタッフの昼食メニューは、いくらや海老を使い、桜色のレンコンで彩を添え、春を感じさせる“ちらし寿司”でした。さらに、茶そばが付いてボリュームも満点で、午後の仕事への活力となりました。



▲スタッフの昼食も彩豊かなちらし寿司



▲春を感じさせる“手作りどら焼き”です

ひな人形にも患者さまの思いが感じられました。

病棟に飾られた“ミッキーとミニーのかわいらしいひな人形”には、患者さまに「季節を感じていただきたい」と、スタッフの思いが込められています。良く見ると人形の前に、ひなあられやお菓子が添えられていました。忙しく仕事に追われる毎日でも、ひな人形に添えられたお菓子から、患者さまのあたたかな気遣いが感じられ、私たちスタッフの励みとなりました。



ひなあられやお菓子が添えられて

▲患者さまから“ひなあられ”が

お知らせ

3月13日(月)10:30より長谷川病院内において

“まぐろの解体ショー”開催予定です。ご期待ください!

2月のデイケアセンターは、「節分」、「まぐろの解体ショー」とお楽しみ続きで、思い出もいっぱいです!

“まぐろの解体ショー”は、撮影会に「はい、チーズ」デイケアセンターでの“まぐろの解体ショー”のため、仕入れたまぐろは“びんちょうまぐろ”です。胸鰭(むなびれ)が長いのが特徴で、重さ20kgを超す大きさでした。

解体ショーをはじめでご覧になる方も多く、まぐろの頭を携帯で撮影したり、ヒレに触ってみたりと反応も様々でした。



▲携帯で撮影する方、ヒレに触ってみる方いろいろな反応▲



▲重さ21kg台の“びんちょうまぐろ”です

「節分」でのスタッフの特殊メイクにご注目ください!

デイケアセンターでは、毎年行う行事のひとつとして『節分』で豆まきを行います。鬼に扮装するスタッフも年ごとに力が入り、特殊メイクで性別すらわからないほどですが、鬼の登場で施設内に笑いが広がります。地元八街名産の落花生を豪快に投げつけて、“鬼”を払い、“福”を呼び込みました。

節分に、赤鬼と青鬼と一緒に記念写真今年の年女、年男のみなさんです。



▲豆は勿論、八街産の落花生▼



◆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

<空床情報>

回復期病棟(6床)
療養病棟(2床)
※3/3 現在