

平成29年

6月

医療法人社団 誠和会

Hasegawa-HP 広報



“デイケアセンター”で豪華ランチバイキング

* 当院のシェフが腕を振るい“わあ～っ”と言わせたサプライズ！

< Menu >

- ・アスパラとパプリカのピューレミモザ風
- ・自家製ピクルスと国産ももハムの盛り合わせ
- ・豚しゃぶとほろ苦野菜のサラダ仕立て
- ・2色のしゅうまい
- ・ミニちらし寿司
- ・夏野菜のペペロンチーノ
- ・めばるのアクアパッツァ
- ・串揚げ（玉葱・オクラ・うずら）
- ・あさりのすまし汁
- ・チョコレートファウンテン



自家製ピクルスと
国産ももハムの
盛り合わせ



アスパラとパプリカの
ピューレミモザ風



豚しゃぶとほろ苦
野菜のサラダ仕立て



ミニちらし寿司



めばるの
アクアパッツァ



夏野菜の
ペペロンチーノ



▲料理をお皿に取り分けるのもリハビリの一環です

*遊び心も取り入れて楽しさいっぱい♪

ホテルのランチバイキングを思わせるかのように美しい料理がテーブルに並べられ食欲をそそります。それぞれお好みの料理をお皿に取り分けるのもリハビリの一環です。各自、真剣な表情でお皿に盛り付けていきます。

デザート“チョコレートファウンテン”では、遊び心を加えたりハビリで楽しんでいただきました。今回のイベントでは、料理を残す方はほとんどなく、『おいしい』と沢山の言葉と笑顔をいただきました。

デイケアセンターでは、何事も自分でやることをモットーとしております。今後も、楽しさを盛り込んだリハビリ計画を考案していければと思います。



▲チョコレートファウンテンで楽しくリハビリ



回復期病棟の患者さまに

リハビリへのやる気を引き出すランチバイキング！



回復期病棟では、ランチバイキングでリハビリを实践！

旬の野菜をふんだんに使い、彩豊かに盛り付けられた数々の料理に魅了され、病院にいることを忘れてしまうかのような様子でした。患者さまはそれぞれに食べたい料理を選び、各自お皿に盛り付けます。このような動作ひとつひとつが患者さまにとっては重要なリハビリの一環です。最後のデザート『チョコレートファウンテン』もリハビリテーション部長・長澤の実演指導の下、楽しくリハビリをしていただきました。おかわりをする方もいてご満足いただけたようです。



▲リハビリテーション部長自ら
チョコレートファウンテンの実演



▲料理長がしっかりサポート



▲リハビリテーション部のスタッフが
見守ってます

7月の行事

無料体験で自分磨きしてみませんか？

「ハンドマッサージ」、「ネイルケア」、「ヘアアレンジ」を無料体験のチャンス♪

パリ総合美容専門学校の生徒さんにご協力いただき、今年もやります♪

昨年は、180名以上の方に体験いただき、とても好評をいただきました。ネイルケアでは「こんなに素敵にさせていただきました」と両手を広げて嬉しそうに見せてくださる方もいらっしゃいました。

◇7月11日(火)10:00より開催予定です。

みなさまのご参加を心よりお待ちしております。



▲ハンドマッサージ

▲ネイルケア

◆ 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

<地域連携部(MSW) ; 渡邊、山本>

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)
※6/6 現在