



# 医療法人社団 誠和会 Hasegawa-HP 広報

2019年も“節分イベント”で福を呼び込みます！！

今年初の院内イベント“節分会”で元気いっぱい『福はうち！』

“節分会”では手作りの大きな豆で、厄払いをして福を呼んでいただきました。

まずは豆まきの準備体操をしっかりと行いました。続いて、クイズで“脳トレ”もリハビリには欠かせません。そして、鬼の登場では、大きな手作り豆を元気いっぱいに投げつけて、しっかり厄払いができたようでした。

歌での締めくくりは、ピンチヒッターの鈴木（OT）がウクレレを片手に『鬼はそと～♪ 福はうち～♪』とつたないうたで頑張りました。



▲豆を投げると鬼は踊るんです



▲元気よく、準備体操は必須です



▲意外と知らないクイズの出題にびっくり



▲ピンチヒッターの鈴木が頑張りました

## デイケアセンターでも元気いっぱいに・・・

今年のデイケアセンターは、年女がいっぱい“福”もいっぱいです！

デイケアセンターでは毎年、八街市名産の落花生での“豆まき”で“厄払い”を行っています。

ご利用者さまのリハビリにもなる“豆まき”は、鬼といっしょの記念撮影で和気あいあいと楽しいイベントとなりました。今年は、年女のスタッフも多く、たくさん“福”を呼び込めそうです。



▲鬼といっしょの記念撮影でほのぼののムード▲



▲2019年の年男、年女です

## 節分メニューで、今年一年も“福は内”

「おいしい～い！」の言葉が聞きたくて・・・！

節分に豆まきができない患者さまにも季節を感じていただけるような“お食事メニュー”にいたしました。

節分には欠かせない、栄養価の高い大豆を使った『炊き込みご飯』、メイン料理は魚を使った『銀だら西京漬け焼き』に、おすすめは、料理長オリジナルデザート『恵方巻ロール』です。クリームに砂糖を使わず小豆の甘みを活かした逸品です。



＜2月3日節分メニュー＞

- ・大豆御飯
- ・銀だら西京漬け焼き
- ・えび湯葉巻き
- ・大根サラダ
- ・恵方巻きロール



▲栄養と愛情を込めた食事を作っています▲

おしらせ

## “誰もがくらしやすいまちづくりセミナー”に・・・

八街市と八街市社会福祉協議会によるコラボ企画である『誰もがくらしやすいまちづくりセミナー』が開催されます。私たち長谷川病院も『くらしやすいまちづくり』のため、様々な企画を考案し取り組んでいます。

今回のセミナーでは、当院より副院長の菊池がお話をさせていただきますので、ご興味のある方は是非、拝聴ください。開催要項は、以下のとおりとなります。

日時：平成31年3月16日（土）  
午後1時30分～4時30分（1時受付開始）  
オープニング演奏 1時15分～

会場：八街市総合保健福祉センター 3階 大会議室  
定員：100名 申込順

※手話通訳・保育のお申込みは、平成31年3月8日（金）締切  
※保育はひまわりサロンを使用します。

対象：市民（地域福祉又は協働のまちづくりに関心のある方）  
参加費：無料  
主催：八街市・八街市社会福祉協議会



▲副院長の菊池が「長谷川病院」の実践報告をいたします

◆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  
ホームページ⇒ <http://www.hp-hasegawa.or.jp/wp/>

＜空床情報＞  
回復期病棟(0床)  
療養病棟(3床)  
※2/5 現在  
ホームページで確認  
できます