

謹んで新春をお祝い申しあげます。
 新しい年が幸せな一年でありますように
 2021年のおせち料理

2021年明るい気持ちでスタート!

新型コロナウイルス感染拡大により、ご家族になかなか会えない患者さまに、“おせち料理”でお正月気分を味わっていただきました。地場のさつま芋を使った“きんとん”は、野菜本来の甘みを生かした料理長オリジナルです。



▲栄養科・調理科スタッフです

見た目も鮮やかな“おせち料理”は、新春を明るい気持ちでスタートいただきたいと、スタッフの思いが込められております。

当院では『食』を治療の一環と考えており、栄養・調理スタッフが患者さまの健康状態をサポートさせていただいております。患者さまに美味しいと言ってもらえる『食』の提供に努めて参ります。



▲2021年病棟おせち料理

かわぐちあきよ 管理栄養士の“川口章代”2021年1月の簡単レシピをご紹介します

お正月に残ったお餅を使ったスイーツはいかがでしょう？
 もっちもちの触感で冷やしても温めても美味しく召し上がれます。

- <作り方>
- 1.耐熱容器に①と②を入れ、ラップをせずに電子レンジ500wで3分加熱する
 - 2.木べらで練り、柔らかく滑らかになったら③を加えて練る
 - 3.さらに④と⑤を加えて良く混ぜ合わせる
 - 4.最後にホットケーキミックスを加えてざっくりと混ぜる
 - 5.型に流し入れて180度のオーブンで35分間焼き、粗熱を取ったら冷蔵庫で冷やす
 ※トースターの場合、500~800w予熱3分してから35分焼く。
 焦げそうならアルミホイルを被せる。

【材料】

- ① 切り餅/4個(200g)
- ② 水/100ml
- ③ クリームチーズ/200g
- ④ 砂糖/70g
- ⑤ 卵/1個
- ⑥ レモン汁/大さじ1
- ⑦ ホットケーキミックス/100g



▲材料



▲ホットケーキミックスを加えた状態



▲もっち餅 チーズケーキ



▲管理栄養士 川口章代

オーブンで焼けば完成で～す

2020年・年末のデイケアセンター!

クリスマスには特製ローストビーフでおもてなし!!

2020年のクリスマスは、料理長特製のローストビーフとスタッフ考案のチーズケーキをご堪能いただきました。ローストビーフは長時間かけて柔らかくし、肉汁と野菜を煮込んだベースで作ったタレが、味を引き立てご利用者さまにご満足いただけたようでした。管理栄養士の手作りによる素敵な“おしながき”がご利用者さまの心を和ませました。

▲特製ローストビーフ & チーズケーキ



▲管理栄養士の手作りカード

コロナに負けず!終始笑顔の忘年会!!

恒例となるデイケアセンターの忘年会は、コロナに負けず2020年も開催いたしました。毎年様々な催しを考案するスタッフは、お笑い芸人顔負けのコントでご利用者さまを魅了し、終始笑顔の忘年会となりました。また、リハビリに精進したご利用者さまに、センター長より表彰状を贈呈させていただきました。



▲スタッフがお祝い



▲芸達者のスタッフは、お笑い芸人も顔負けです



▲センター長より授与



▲誰でしょう???

PCR検査について (完全予約制)

当院では、月、火、木曜日の検査時間9時~11時、14時~16時間において、完全予約制での自費診療による唾液PCR検査を実施いたします。

注) 原則として自家用車でのご来院をお願いします。
 交通手段が自転車または、徒歩等の場合は午前の検査時間を9時~10時まで、
 午後は通常通り14時~16時とさせていただきます。

事前にお電話または、メールでご連絡ください。

☎(043-444-0137) mail(hasegawa.pcr@mbr.nifty.com)



◆入院、転院のご相談は、下記までお気軽にお問い合わせください。

医療法人社団 誠和会 長谷川病院

<地域連携部(MSW) ; 渡邊、山本、安部>

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(8床)

療養病棟(0床)

※1/7 現在

ホームページで確認できます