

# はせだより 広報

久ぶりとなる

## 「デイケアセンター」温泉イベント開催!

### ◆群馬県の温泉『ささの湯』をご堪能いただきました

デイケアセンターでは、久しぶりとなる温泉イベントが開催されました。あいにくの肌寒い天候により、冷えた身体を温めていただきました。体験されたご利用者さまより「気持ちいいね」「お肌が綺麗になりそうね」などと、お言葉をいただきご満足していただけたようでした。



▲足湯を体験されたご利用者さまもご満悦



▲温泉で心も体もポッカポカ

### ◆気分は群馬の温泉

群馬県の「ささの湯」は、関節痛や神経痛などの効能で好評のある温泉です。もみじや、のぼりの飾りで温泉の雰囲気味わっていただきました。スタッフによる片品村の尾瀬国立公園などの、名産地などを紹介した手作りカードを昼食に添え、旅行気分を味わっていただきました。

▽裏



△表

▲スタッフの手づくりによる名産地の紹介したカード



▲もみじや栗の枝の飾り付けて秋を演出



▲おやつは温泉まんじゅうと温かいお茶で『ほっこり』

▲手作り弁当で気分は温泉旅行



▲料理長が彩り良く盛り付けました

## 杉村料理長が腕を振るいました!



▲栄養豊富な温泉弁当

▼一つひとつ丁寧に包んでいます



▲風呂敷で包み粋な演出

### ◆特別メニューの温泉弁当

昼食には当院自慢の手作り弁当をご用意いたしました。揚げカレイのみぞれ煮をメインに、松葉銀杏や飾り切りをした椎茸、生麩などを使い、彩りよく盛りつけた栄養満点のお弁当です。風呂敷で包むなど、粋な演出で賑わせました。

おしながき

- ・揚げカレイのみぞれ煮
- ・ほうれん草の柚子和え
- ・すまし汁
- ・オレンジ



▲名産の温泉まんじゅうを取り寄せました

▲装飾によりイベントを盛り上げました

### ◆伊香保の温泉まんじゅうをおやつにご用意しました

伊香保にある清芳亭さんより湯の花まんじゅうを取り寄せしました。八街産のお茶「やちまたゆたか」と一緒にご堪能いただきました。後味がすっきりとしたお茶との相性が良く、ご利用者さまに喜んでいただくことができました。

## 料理長のハーフを楽しむ簡単レシピ

### 苦手な人必見! お子様でも美味しく食べられる!

#### たっぷりきのこの香草パスタ(2人前)

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・スパゲッティ・・・200g</li> <li>・オリーブオイル・・・40cc</li> <li>・にんにく・・・2片</li> <li>・豚挽き肉・・・100g<br/>(粗挽きがおすすめ)</li> <li>・黒胡椒・・・少々</li> <li>・塩・・・ひとつまみ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・しめじ・・・50g</li> <li>・まいたけ・・・50g</li> <li>・エリンギ・・・50g</li> <li>・セージ・・・小さじ1/2</li> <li>・タイム・・・小さじ1/2</li> <li>・マジョラム・・・小さじ1/2</li> </ul> |
|---|---|

#### 使用ハーブの効果紹介

セージ・タイム  
強い抗菌・抗ウイルス作用  
喉の痛み緩和  
マジョラム  
食欲増進・鎮静作用



①鍋にお湯を沸かし、塩を入れてスパゲッティを表記通りに茹でる。(3リットルのお湯に対し、30~61gの塩)

②フライパンにオリーブオイル、みじん切りにしたにんにくを入れて加熱する。香りが出てきたら、豚挽き肉を加えて炒める。



③②に食べやすい大きさに切ったAを加えて加熱したら、Bを加えて炒める。スパゲッティのゆで汁をお玉一杯入れて、黒胡椒を加えて炒める。



④茹で上がったスパゲッティを加えて絡める。(味見して足りなければ塩を加える)

### 入院・転院のご相談

<空所情報>※11/8現在  
回復期病棟(3床)療養病棟(0床)  
ホームページで確認できます

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  
TEL:043(444)0137  
FAX:043(444)0257  
HP:http://www.hphasegawa.or.jp/wp/