

1月 はせだより 広報

謹んで新春のお慶びを申し上げます。
皆さまのご健康とご多幸をお祈りいたします。



2022年は「五黄の寅」（ごおうのとら）と呼ばれる年です。
五黄の寅に生まれた方は、五黄の「周囲を圧倒するパワー」と寅の「強い正義感と信念、行動力」を併せ持つ強い運勢の持ち主とも言われています。
成長や始まりにふさわしいと言われているこの年を機会に、新しいことを始めてみてはいかがでしょうか。
本年が皆さまにとって幸多き年になりますようお祈り申し上げます。本年も何卒よろしくお祈りいたします。

入院患者さまへ「特製おせち」をお届けしました

◆美味しいおせちで新年をスタート！

お正月を病院で過ごす患者さまに『特製おせち』をご用意させていただきました。彩豊かなおせちには「新年を明るい気持ちで始められるように」というスタッフの思いが込められています。芋きんとんは有機栽培のさつまいもを使用し、芋本来の甘みを活かしています。工夫を凝らしたおせちは新しい年のスタートにふさわしく華やかなものに仕上げました。



▲まごころ込めた『特製おせち』

◆新年のご挨拶に伺いました！

元旦当日は、料理長が新年のご挨拶に病室をまわり、おせち料理の感想を伺いました。「美味しかったよ」の一言と患者さまの笑顔が何よりの励みとなりました。



▲味や彩にもこだわり丁寧に盛り付けてました

《お品書き》

- 【おせち】
- ・筑前煮
- ・伊達巻、かまぼこ
- ・湯葉のカニあんかけ
- ・芋きんとん、栗甘露煮
- ・スモークサーモン
- ・黒豆
- ・カジキの西京焼き
- ・牛肉の2色巻
- ・紅白なます
- 【赤飯】
- 【お吸い物】



▲料理長が新年のご挨拶に伺いました

▲美味しいおせちに笑顔の患者さま

新年早々に5cmを超える積雪になりました

◆あたり一面の雪にスタッフ気合の雪かき！

千葉県では4年ぶりとなる大雪に一面が雪化粧となりました。外来患者さまなどの事故や転倒リスクを回避するためにスタッフが雪かきを行いました。院内保育園の園児たちは珍しい雪に大喜びで、雪玉を作ったりと元気いっぱい雪遊びを楽しんでいました。



▲雪に大興奮の園児たち

▲スタッフ作の雪だるま

▲雪下ろしに奮闘するスタッフ

▲スタッフが協力して雪かきをしました

料理長おすすめアレンジレシピ

◆スタッフ大絶賛！おもちのアレンジレシピ3品をご紹介します！

いつも同じ食べ方のお餅に飽きてしまった方必見♡ アレンジ次第で飽きることなく召し上がれます。スタッフが大絶賛した、料理長おすすめのアレンジレシピを是非お試しください！

桜エビとねぎの中華風タレ

- ・万能ねぎ(小口切り)・・・1束
- ・桜エビ・・・40g
- ・ゴマ油・・・大さじ1
- ・おろしんにんにく・・・小さじ1/2
- ・おろし生姜・・・小さじ2
- ・豆板醤・・・小さじ1

- ・酒・・・大さじ1
- ・みりん・・・大さじ1
- ・醤油・・・大さじ1
- ・酢・・・大さじ1

①Aをフライパンで火にかけて、香りがでたら桜エビを入れる。
②Bを入れて一煮立ちしたら酢を加えて、ねぎと合わせる。
③焼いたもちに②を絡めて完成。

揚げもちのていマヨグラタン

- ・切り餅(1cm角切り)・・・3個
- ・酒・・・大さじ2
- ・みりん・・・大さじ2
- ・醤油・・・大さじ2
- ・砂糖・・・大さじ1
- ・片栗粉・・・小さじ2
- ・マヨネーズ・・・適量
- ・七味唐辛子・・・適量
- ・かつお節・・・適量

①餅を170度の油で2分揚げ、油をきっておく。
②Aを鍋に入れて火にかける。沸騰したら片栗粉でとろみをつける。
③耐熱皿に①と②を絡めたものを入れてマヨネーズをかけ、七味を振りトースターで5分加熱。
④焼き色がついたら取り出し、かつお節をかけて完成。

もちとベーコンのたまご炒め

- ・切り餅(2cm角切り)・・・3個
- ・卵・・・2個
- ・ベーコン(1cm幅)・・・40g
- ・マヨネーズ・・・大さじ1
- ・サラダ油・・・大さじ2
- ・塩胡椒・・・適量
- ・ピザチーズ・・・20g

①卵は塩胡椒で下味をつける。フライパンにサラダ油をひき、よく熱してから卵を入れる。(ふわっと8割程火が入ったらよける)
②タッパーに餅が浸るくらいの水を入れて、溶けないようにレンジで温める。(500W2分くらいが目安)
③フライパンにAを入れて加熱し、マヨネーズが溶けたら卵をほぐしながら入れる。
④②とチーズを加えチーズが溶けたら完成。

入院・転院のご相談

<空所情報>※1/25現在
回復期病棟(9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/