

2022

医療法人社団 誠和会



はせだより 広報



デイケアセンター「鉄板焼き」イベント開催



◆炎の演出に大盛り上がり！

初めて「鉄板焼きイベント」が行われ、当院の副院長と料理長が調理を担当しました。鉄板との距離に十分注意を払いながらご覧いただき、食材の焼ける音や香りを楽しんでいただきました。お席でもご覧いただけるように会場内にスクリーンを設置し、調理風景を生中継しました。

▲料理長(左)と副院長(右)が調理



▲スクリーンに調理風景を生中継



▲炎があがると一同、歓声の声



▲息の合った連携で盛り付け

◆フランスの定番ソースで仕上げました

お肉は「北海道産牛肩ロース」を使用し、「ソース・シャスール」を添えて仕上げました。ソース・シャスールはフランスの古典的なソースです。デミグラスソースと似ており、白ワインで作ることによってさっぱりとした味わいのソースになります。

お肉が食べられない方のために、新鮮な海鮮をご用意させていただきました。「エビ」や「ホタテ」、旬の「イサキ」を酸味とコクが特徴のソース「ヴァン・ブラン」で召し上がっていただきました。



▲さっぱりとしたソースで食べやすく仕上げました



▲総重量7.5kgのお肉をお取り寄せ



▲お肉が美味しいと満面の笑み



▲新鮮な海鮮をご用意しました



避難訓練を実施しました



◆避難訓練は逃げる練習だけじゃない！

食堂からの出火を想定した避難訓練が行われました。患者さまやデイケアセンターのご利用者さまにご協力いただき、実践に近い形で訓練に挑みました。消火訓練をご指導いただく奥田産業さんから「あらゆる災害に備える必要がある」とのお言葉をいただきました。訓練は誘導して逃げる方法ではなく、災害時に「必要なこと」「改善点」を考え、「アップデートするための見直し」だと考えています。



▲食堂からの出火を想定



▲通報は正しく伝える事が重要です



患者さまにご協力いただきました▶



▲避難終了タイム:8分33秒



▲頼れるスタッフが慎重に運びます



▲新入職員による初期消火訓練

「セレクトデザート」イベント開催

料理長オススメ

◆新鮮なフルーツや天然素材を使用しました

デイケアセンターご利用者さまのおやつに、お好みのデザートを選ぶスイーツイベントを行いました。宮内農園さんのブルーベリーと天然甘味料の"ラカント"を使用した、料理長考案の「ブルーベリーとヨーグルトのレイヤード」などホテルの「贅沢スイーツ」のような煌びやかなデザートに、ご満足いただきました。



▲新鮮なブルーベリーと水切りヨーグルトの相性抜群

入院・転院のご相談

<空所情報>※7/8現在
回復期病棟(6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/>

