

2025

医療法人社団 誠和会



# はせだより



## 広報

### 「天ぷらイベント」が開催されました



#### ◆患者さまと地域に優しいお食事の提供を目指しています

入院患者さまをお招きした「天ぷらイベント」が開催されました。

今回のイベントは、調理風景やパチパチと弾ける油の音なども楽しめるように、目の前で調理させていただきました。

定番である海老やアナゴ、八街産のかぼちゃなど、計6種類の揚げたての天ぷらを提供させていただいたところ、患者さまからは「入院中に揚げたての天ぷらが食べられるとは思わなかった」とご好評いただきました。

当院のお食事で使用している野菜などは、地域農家の皆さまのご協力のもと仕入れており、可能な限り「地産地消」を行うことで「地域の活性化」に繋がってきたいと考えております。

イベントやお食事を通して、地域の事を知るきっかけになれば幸いです。患者さまや地域にも優しい、安全なお食事を提供できるよう、努めて参ります。



## 「八街神社大祭」が開催されました

### ◆明治時代から愛されてきた「伝統文化」で地域の活性化へ

11月2日、3日の2日に渡り開催された八街市の伝統文化である「八街神社大祭」に入院患者さまの喜びの声があがりました。

八街神社大祭では、各区がそれぞれ保有している「山車」「屋台」を曳きまわして地域を巡回しており、その際に当院の正面駐車場で、子供たちによる踊りが披露されます。

鮮やかな花笠や法被を身にまとい踊る姿は、見ている側も自然と活気が湧いてきます。観賞していた患者さまの表情も明るく、お祭りを満喫している様子でした。

踊りの披露が終わると、お神輿は次の場所へと移動していきます。遠ざかっていく一行に少し寂しさを感じつつ、手を振って見送った患者さまは「楽しかった」「また来年も見たいね」と話していました。



### ◆冬に不足しがちな「栄養素」についてご紹介します！

冬の寒さに耐えるため、人間の身体は多くのエネルギーを消費しており、夏に比べて約10%ほどエネルギー消費量が高くなっているそうです。つまり、冬の寒さに耐えるには、必要な栄養素をいつもより多く摂る必要があるということで、今回は冬を過ごすのにオススメの「栄養素」をご紹介します。

糖質を効率よくエネルギー変換する「ビタミンB1」、三大栄養素の代謝に必須である「ビタミンB2」、皮膚や筋肉、骨の健康に必要な「ビタミンC」、末梢血管を拡張して冷え解消に役立つ「ビタミンE」といった「ビタミン」と、筋肉や臓器の主成分であり、冷えの改善や寒暖差、ストレスで乱れた自律神経を整えるのに有効な「たんぱく質」です。

さらに冷え込む冬に備えて、「ビタミン」と「たんぱく質」を積極的に取り入れてみましょう！（事務員R）

### 入院・転院のご相談

<空所情報> 12/8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/>

