

あつぷる

11

November

病棟のイベントギャラリー

当院のホームページでもご紹介しています



秋といえば、焼き芋！

蒸したさつまいもをホイルに包んでホットプレートへ。メイプルシロップや練乳をかけてお楽しみいただきました。
(かつらぎ北2病棟)



心地よい音色をお届け♪

童謡『ふるさと』をはじめおなじみの曲をハンドベルで演奏。病室にデイルームに軽やかな音色が響きました。
(かつらぎ北3病棟)



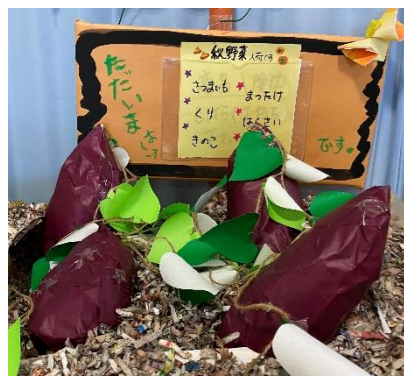
スポーツの秋にふさわしく。

屋内運動会で“ドーナツ食い”競走や風船送りなどにチャレンジ。運動後は、ドーナツをお召し上がりいただきました。
(かつらぎ北4病棟)



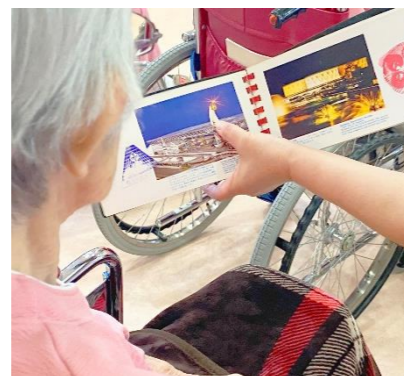
選ぶ楽しみを患者さまに。

かわいい器入りのわらび餅やプリン、モンブランなどの給食室手作りのデザートバイキング形式でお楽しみいただきました。
(かつらぎ南2病棟)



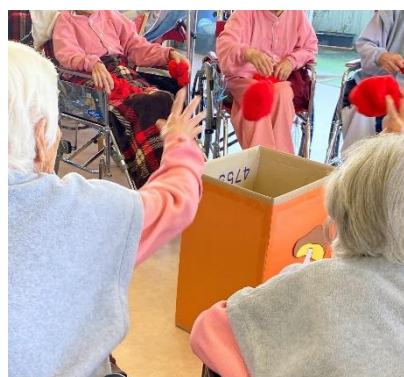
アートで秋の訪れを。

芸術の秋、スタッフ手作りのアート作品をナースステーション横に飾って患者さまにご鑑賞いただいています。
(かつらぎ南3病棟)



1970年にタイムスリップ。

大阪万博のテーマソングを聞いたり入場券を見たりして、思い出話に花を咲かせていらっしゃいました。
(かつらぎ南4病棟)



スタッフの声援効果!?

白組と紅組に分かれて玉入れゲームを開催。皆さま上手に次々と箱に投げ入れていらっしゃいました。
(こんごう2病棟)



爽やかな秋の風に誘われて。

秋晴れの日に園庭を散歩しました。車椅子の患者さまも歩行器の患者さまも、気持ちよさそうでした。
(こんごう3病棟)

地元だんじりの“ご来院”により、本格的な秋の到来を実感しております。皆さまはいかがお過ごしでしょうか。さて、今月の広報誌『あつぷる』では、再開した予約制面会や秋らしい病棟のイベント、給食室のコラム「四季食彩」などをご紹介いたしております。ご高覧いただければ幸いです。



〈編集後記〉今月号の表紙を飾ったのは勇壮な「だんじり」巡行。ここ2年間はコロナ禍の影響で中止されていたので、「よーいこーりゃ」の掛け声も3年ぶりでした。「ぶんまわし」と呼ばれるパフォーマンスの写真は、当院のホームページでご紹介しています。

広報室 上谷紀香 中井絵梨

〒586-0094 大阪府河内長野市小山田町379番地の5
TEL: 0721-55-0200 FAX: 0721-55-0205



ホームページ
はこちらから ▶



予約制面会を再開しています。

10月20日
(木)から

長期間にわたる面会制限にご協力くださりありがとうございました。

10月20日(木)から感染防止対策を徹底した上で予約制面会を再開いたしております。

【予約受付時間】

月～金曜日(祝日除く) 10:00～16:00

※12:30～13:30の間は食事介助中のため、なるべくご遠慮いただきますようお願いいたします。

【専用ダイヤル】

0721-55-0203 0721-55-0204

【面会時間】

午前の部 11:00～12:00 午後の部 14:00～16:00

※患者さまお一人につき、面会時間は15分程度となります。

※ご来院は3名様までをお願いいたします。なお、小学生以下のお子さまは、お子さま2名で大人1名といたします。

ご予約は
専用ダイヤルで
承ります



【面会時間の割り振り早見表】 ご注意：下記の表は病院の都合により変更される場合があります。

			月	火	水	木	金	土	
								第1・第3	第2・第4
かつらぎ	北	2	●			●		●	
		3		●			●		●
		4	●				●		●
	南	2	●				●		●
		3		●			●		●
		4		●			●		●
こんごう	2		●			●		●	
	3	●				●		●	

この秋、新しく、見やすく、きれいに。



患者さまにお使いいただく食器が10月25日(火)に新しくなりました。料理が引き立つ、彩りのよい器を選んでいきます。



11月1日(火)にホームページがリニューアルされる予定です。パソコンでもスマホでも見やすい画面になります。よろしければご覧ください。



病院の建物正面のガラス面を改修しています。11月8日(火)に完了する予定です。きれいになった姿は次号でお披露目いたします。

10月19日(水) 今月の郷土料理 愛知県



- ・ひつまぶし
- ・きしめん
- ・れんこんの煮物
- ・ふきの胡麻和え
- ・鬼まんじゅう

お店ではおひつに盛られて提供される“ひつまぶし”は、1杯目はそのまま、2杯目は薬味と共に、3杯目は出汁をかけてお茶漬けで食する名物料理です。“きしめん”はうどんの一種で、平たい麺が特徴。愛知県愛西市で江戸時代から栽培が盛んという“れんこん”は煮物にしました。早生種の多くが愛知県産の“ふき”は、ごま和えに。甘味は“鬼まんじゅう”。角切りにしたさつま芋が鬼の角や金棒に似ていることからこの名前がついています。



給食室がおくりする
ちょっとおいしいコラム

四季食彩

Vol.16

さつま芋

秋の味覚を代表するもののひとつにさつま芋があります。代表的な品種に鳴門金時があり、ホクホクとした食感が特徴です。近年は安納芋など、ねっとりとした食感のものも人気です。食用はもとより、アルコールやでんぷんの原料としても使われています。

中南米原産で、日本には中国を通じて江戸時代の初期に入ってきました。当時京都では栗(九里)に近い美味しさ、と

いうことで八里半と呼ばれていたとか。一方の江戸では栗(九里)より(四里)おいしい十三里と呼んでいました。江戸から13里(約50キロ)のところに産地があったことも、この言葉遊びの由来となっているようです。

