

## あつぷる

February

## もしもの時に備えて。

1995年に発生した阪神淡路大震災から28年経ちました。いつ発生するかわからない自然災害に備えて、当院では食料品や薬などを備蓄し、自家発電設備を整えています。



## 食料品・飲料水の備蓄

患者さまや職員のための食料品や飲料水、おやつなどを給食室で備蓄しています。また、災害給食マニュアルも準備して、給食室の職員以外の人でも対応できるようにしています。患者さま用の食事は、普通食・きざみ食・ミキサー食の3種類に加えて、経管栄養の患者さま分もご用意。いずれも賞味期限はリストにして管理し、入れ替え時期には、きざみ食・ミキサー食の備蓄は入院患者さまへ食事の一品として提供し、普通食の備蓄は患者さまへはご提供せず職員の給食として使い、廃棄ロスをなくすよう努めています。合わせて、使い捨ての食器や箸、スプーン、カセットコンロなども準備しています。

## 医薬品の備蓄

医薬品は院内の薬局に用意しています。インフルエンザやコロナウィルス感染の際に服用する薬の在庫も多めにしています。また、いざというときの救急医薬品セットは、各病棟と外来診察室に配備しています。急性循環不全時に使用するステロイド注射剤やドパミン、局所麻酔剤のキシロカイン、血圧低下時に一時的に血圧を上昇させることを目的として投与される昇圧剤なども保管しています。

## その他の備え

非常時に自家発電できるように、軽油をドラムで備蓄しています。加えてバッテリーで稼働する非常用照明や乾電池、懐中電灯、ラジオ付き懐中電灯、カセットボンベも準備しています。また、紙おむつや手袋、マスク、防護服、不織布、使い捨てカイロなども保管しています。



## 園庭だより[初冬]



左上から時計回りに  
チューリップ、  
水仙、さざんか

## 病棟イベントギャラリー



ホームページでも  
ご紹介いたして  
おります。

寒さに耐えて咲く庭園の花に心なごむ季節、皆さま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、年末年始に患者さまにお召し上がりいただいた料理を中心に、食料の備蓄や自家発電など災害に対する備えをご紹介します。ご高覧いただければ幸いです。



〈編集後記〉〈あつぷるハンドケア〉を始めるにあたり大変お世話になったソフィアフィットセラピーカレッジの池田明子校長先生と当院看護部長の西野との対談記事を当院ホームページに掲載しております。よろしければご覧ください。

患者さまへのお年賀メールは67件いただきました。ありがとうございました。

広報室 上阪佳織 上谷紀香 松江一紀



# ゆく年くる年を 楽しくおいしく。

年越しそばやお節料理など、年末年始にご提供したお料理をご紹介します。

お料理は「普通食」「きざみ食」「ミキサー食」をご用意し、患者さまに合ったお食事の形態でお召し上がりいただいております。



元日の昼食はお節料理。折詰めには赤飯をはじめ、黒豆に煮め（里芋、ごぼう、花形人参、椎茸、高野豆腐、絹さや）、羽子板かまぼこ、鯛の塩焼き、出し巻き卵、鯛の子、豚角煮とバラエティ豊かに。寿の焼き印のついた栗の甘露煮が新年のお祝いを演出します。また、さつま芋は今年の干支のウサギの形の飾り切りと遊び心も満載。小鉢は、れんこん饅頭ときずしときめた巻きを使った酢の物。吸い物はふわふわの海老真丈が入っています。甘味は紅白の練り切り。祝の文字と鶴の細工が施されています。一年のはじまりを色あざやかで縁起のいい料理で迎えていただきました。



12月31日(土) 大晦日



手揚げした海老天はお一人さま2尾ずつ色あざやかな大葉天とともに盛り付け。昆布とかつおの風味豊かなお出汁がそばのうま味を引き立てます。昔懐かしい大根飯とともに楽しみいただきました。

1月7日(土) 人日の節句



五節句のひとつ、人日の節句の日にせりやなずなど、春の七草を入れた粥を天ぷらなどとともにご提供しました。



1月11日(水) 鏡開き



鏡開きの日には患者さまに人気のぜんざいを、かき揚げやかぶの和風クリーム煮などとともにお召し上がりいただきました。ぜんざいには、舌でつぶせる軟らかさのお餅風ムースを使っています。

1月18日(水)  
今月の郷土料理 広島県



- ・岩国寿司
- ・お好み焼き
- ・鯛そうめん
- ・くわいサラダ
- ・団子汁
- ・レモンのゼリームース



岩国寿司は広島県西部や山口県、島根県で食べられている押し寿司です。庶民の味として親しまれているお好み焼きは、焼きそば麺入りでボリューム満点です。瀬戸内海的好漁場で獲れる鯛を使った鯛そうめんは、祝いの席には欠かせない料理。東部の福山市を中心に栽培されているクワイは、生産量日本一。今回はサラダにしてご提供しました。野菜たっぷりの団子汁は家庭の味として受け継がれています。デザートはレモンのゼリームース。広島県は国産レモンの生産量が日本一です。

写真の「普通食」のほか「きざみ食」や「ミキサー食」もご用意し、患者さまに合ったお食事の形態でお召し上がりいただきました。



給食室がおおくりする  
ちょっとおいしいコラム

## 四季食彩

Vol.21

### 節分

本来節分は季節を分ける意味で、立春、立夏、立秋、立冬の前日の年4回ありましたが、旧暦では春が一年の始まりと考えられていたため節分と言えば春の節分を指すようになりました。立春が新年ということで、その前日の節分は大晦日に当たります。季節の変わり目には鬼が出るとされていることから、さまざまに邪気払いの風習が日本にはありますが、中でも豆まきは古くからの風習です。

日が暮れたら部屋の奥から豆をまき、鬼を外に追い出します。終わったら年齢に一つ数を足した分だけの豆を食べる「年取り豆」という風習もあります。この豆は、多くは炒った大豆を使うのですが、落花生を使う地域も一部あるようです。



## 院内ニュースアラカルト

当院のホームページでもご紹介しています



**アート作品、飾っています。**  
「障がい者就労支援B型サポートセンターレオ」の皆さんによる造花フラワーアレンジメントを当院の受付とアップルホール前に飾っています。



**リーフレット、お送りします。**  
ご家族さまにご参加いただける〈あつぷるハンドケア〉のご案内リーフレットを2月上旬ごろから順次お送りいたします。ご参加をお待ちいたしております。



**ボスマート、設置しました。**  
設置場所は1階自動販売機横です。ポテトチップスやチョコレート、菓子パン、カップ麺などをお買い求めいただけます。