

予約制面会“再開”のご案内

当院のホームページでも
ご紹介いたしております。

お待たせしました、再開です。

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。
5月16日（月）から感染防止対策を徹底した上で予約制の面会を
再開いたしております。ご予約は専用ダイヤルで承ります。

【受付時間】

月～金曜日（祝日除く） 10時～16時

※12：30～13：30の間は食事介助のため、
できるだけ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



父の日メールも受付中です。

締切日/6月15日（水）

《送り方》

1. 老寿サナトリウムのホームページの「お見舞いメール」のページを開ける。
2. 必要事項とメッセージを入力する。
メッセージの冒頭に【父の日メール】と入力する。
3. 送信ボタンを押す。

お願い

メールには下記もご入力ください。

- 患者さまのお名前
- 患者さまとの続柄
- 入院されている病棟名

スマホをご利用の場合は、
こちらからでも
お送りいただけます。

お見舞いメールの
QRコード



病棟のイベントピックアップ

当院のホームページでも
ご紹介いたしております。

力を合わせて 穴に入れよう。

真ん中に穴の開いた布を
みんなで動かしてボール
を入れるゲームをしまし
た。成功したときには歓声が上がりました。



(かつらぎ北2病棟)

懐かしい歌を 大合唱。

『みかんの花咲く丘』
や『茶摘み』などの患
者さまがよくご存じの
歌を手振りを交えながらみんなで歌いました。



(こんごう2病棟)

マイクを手に お好みの歌を。

誕生日会のイベントとし
てカラオケ大会を開催。
今月が誕生月の患者さま
に自慢の喉をご披露いただきまし
た。



(かつらぎ北4病棟)

なんと、釣った 獲物に質問が。

釣りゲームの“獲物”の
裏には「果物で好きな
ものは？」などの質問
が。お答えいただき、楽しい時間を過ごしました。



(かつらぎ南3病棟)

〈編集後記〉 5月16日から再開した予約制面会では、たくさんのご家族さまがご来院くださっています。患者さまもご家族さまも心待ちにされていたことでしょうか。オンラインの面会もこれまで通り受け付けております。こちらもご利用くださいませ。 広報室 上谷紀香

あつぷる

次第に暑さが増す季節となりましたが、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、患者さまにお召し上がりいただく食事を日々ご提供している給食室にスポットライトをあててご紹介いたしております。ご高覧いただければ幸いです。





毎日、楽しみにして
いただけるお食事を。

特別な日も普通の日も。

長期入院される高齢の患者さまにとって、食事は日々の楽しみのひとつです。そのご期待にお応えしようと、私たち給食室スタッフはできるだけ飽きが来ないバラエティに富むお料理の提供を心がけています。

季節感が感じられる節分やお花見、七夕などの「行事料理」、月替わりで旅気分を味わっていただく「日本各地の郷土料理」、お誕生日をお祝いする会席料理「りんご割烹」などをご用意し、日々の食事にメリハリをつけて患者さまにお届けしています。

食事形態の一例（う巻き）



旬の前の「はしり」の食材で、患者さまに季節を先取りしていただくこともあります



当院に転院されたときは、入院されていた病院からの情報に基づいて最初の食事形態が決定されますが、その形態がずっと変わらないというわけではありません。「ミキサー食」を「きざみ食」に、「きざみ食」を「普通食」に変えるときもあれば、むせることが多くなったり体調が優れなかったりした場合は「きざみ食」を「ミキサー食」に変えるなど体調に合わせて柔軟に対応させていただいています。また、口からの食事を患者さまもご家族さまも望まれるのであればできる限りサポートいたしております。

5月5日(木・祝)

行事料理 こどもの日膳



- ・こいのぼり
- ・オムライス
- ・ほうれん草ソテー
- ・シーフードサラダ
- ・オニオンスープ

5月5日は端午の節句。もともとは古代中国で菖蒲を用いた邪気払いの行事でした。日本には平安時代に伝わり、戦後にこどもの日とされ祝日となりました。江戸時代から始まったとされる鯉のぼりの風習。当日はそれをイメージしたオムライスをメインとした洋食をご用意しました。皆さま、ご家族のことやご自身の幼少の頃に想いを馳せていただく、見た目にも楽しいお食事となりました。

5月18日(水)

今月の郷土料理 島根県



- ・角寿司
- ・出雲そば
- ・たけのこ山椒煮
- ・シラウオのかき揚げ
- ・清水羊羹

角寿司は山海の幸を重ねた押し寿司。ハレの日には欠かせない料理です。代表的料理の出雲そば。今回はそば粉の割合を増やした特別なそばをご用意しました。たけのこは山椒の実と一緒に炊き上げています。宍道湖七珍に数えられるシラウオはかき揚げにしました。甘味は羊羹。安来市の名産、清水寺の門前で売られているものは、清水羊羹として参詣者に親しまれています。

Instagramもご覧ください。

ログインなしでInstagramを見る場合

(Google Chrome、Internet Explorer、Safariなどのブラウザを使用)

- ブラウザの検索欄に <https://www.instagram.com/n.ringo0721> を入力して検索

Instagramアカウントで見える場合

- Instagramの検索欄に "n.ringo0721" を入力し検索
- 右のQRコードをカメラ画面で読み取ってアクセス



こまめに
更新しています



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.13

日本人とお米

お米は私たちのエネルギー源となるだけでなく、正月にはお餅、祝い事では赤飯というように、昔からある年間行事には必ずと言っていいほどお米を使用した食べ物を口にしています。また、おせんべいや日本酒など日本人にとってなじみ深い食品の原材料としても欠かすことの出来ない存在です。老寿サナトリウムで

毎日お召し上がりいただいているお米は、秋田県産ひとめぼれです。

