

## ツバメの子育て

毎年4月終わりから5月にかけてツバメが巣作りにやってきます。今年は、いこま棟1階駐車場に4個、地下駐車場に2個の計6個の巣ができました。患者さまもお散歩中に巣を発見し、「あそこにはツバメの巣がありますよ～」とスタッフと会話し、興味深く観察されていました。



施設管理のスタッフがツバメの巣の環境を整えました。



## イチゴ観察日記



植栽のすぐ傍にイチゴをプランターで育てております。最近ではイチゴの実が1つ2つとふくらみ実り始めました。これから赤みを増してくるでしょう。患者さまは「実ができたなら私が取るわ」と楽しみにしていってました。



イチゴ



Vol. 1

2021

# あつぷる

06

June

老寿サナトリウム

医療法人弘生会 老寿サナトリウム 〒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 <http://www.roujyu.jp>

アジサイがきれいに色付き始める季節となりました。皆さまいかがお過ごしでしょうか。このたび、老寿サナトリウムでは、広報誌『あつぷる』を発刊することとなりました。患者さまの日々のご様子を中心に月に一度ご紹介してまいります。どうぞ末永くご愛読賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



## 5月以降の行事

### 給食

6月11日 りんご割烹  
6月16日 郷土料理

### 病棟

こんごう2病棟 5月12日 音楽会  
北2病棟 5月28日 ピクニック

花壇にひまわりやマリーゴールドの種をまき、成長の様子をホームページで随時お知らせいたします。ぜひご覧ください。

## 予約面会中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染症拡大のため、緊急の場合ややむを得ない場合を除き、予約面会を原則として中止しております。ご不便をおかけしますが、患者さまに安心してお過ごしいただく環境維持のため、ご協力のほどよろしくお願いいたします。なお、面会可能になりましたらホームページなどでお知らせいたします。

〈編集後記〉はじめまして、広報室の上西と野口です。創刊号はいかがでしたでしょうか。次号も院内各所のホットなニュースをピックアップしてお届けいたします。表紙の写真は、当院屋上からの景色です。いま「来院中」のツバメの成長の様子は、ホームページでお知らせいたします。ぜひご覧ください。

広報室 上西由美・野口眞弥



# 随時受付中です！

「予約制の面会」はさまざまな制限があり、気ままにお顔合わせをしていただかず、誠に申し訳ありません。よろしければ「WEB 面会」をご利用ください。画面越しですが、実際にお顔を合わせてお声をかけていただけるので、患者さまもご家族さまもご安心いただけると思います。



## WEB 面会 & お見舞いメール

当院に入院されている患者さまへのお見舞いメールをお届けします。

ホームページのフォームからお見舞いメールを送っていただくと、その内容を当院の職員が用紙に印刷し、患者さまのお手元までお届けします。

※このサービスは無料です。

サイト URL ↓  
[https://roujyu.jp/visit\\_mail/](https://roujyu.jp/visit_mail/)



## あの歌を歌いながら

当院では毎年五月人形をホール前に飾っています。患者さまは懐かしそうにご覧になりながら、柏餅やちまきを手にしばし思い出話を。その後は、スタッフも含め、みんなで童謡「こいのぼり」を手拍子しながら歌いました。



みんなで五月人形を囲みお歌と手拍子



こどもの日はちまき!!



かわいい鯉のぼり

## 元気にリハビリテーション

1階のリハビリ室では肋木を使った身体の機能回復や歩行訓練、温熱治療などを患者さまお一人おひとりに合わせて行っていますが、リハビリは廊下や屋外、ベッド上、朝の体操などでも行っています。

歩くこともリハビリのひとつです。療法士が順番に各部屋を訪れて手足の拘縮を防ぐ「ベッド上でのリハビリ」も行っています。



ベッド上で腕を懸命に動かします



1階のリハビリ室で膝のリハビリ



グーパーグーパー手の体操

# 始まりました「りんご割烹」

メニューが選べる和風懐石を、特別な日の思い出に

今月から患者さまのお誕生日に和食懐石を基本としたお食事をご提供する新サービス「りんご割烹」が始まりました。患者さまの特別な日(誕生日)のお食事をできる限り個別対応でおもてなしさせていただきます。一番のこだわりは、そのまま食・さざみ食・ソフト食などいずれの形態のお食事の方も、同じ見た目でお召し上がりいただけるようにしたことです。調理に使うとろみの量を微妙に変えながら何度も試作を繰り返して仕上げました。患者さまの思い出の一ページのお手伝いできれば幸いです。



どのようなメニューが喜んでいただけるか話し合いを重ねます。



実際に考えたメニューを試作します。



第一回目のりんご割烹メニュー完成!

皆さまのご様子やメニュー内容は次号でご紹介いたします。どうぞお楽しみに!



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.1

### いつまでも楽しく口から食事を

美味しいものを食べると心弾み笑顔になる。老寿サナトリウムではお食事を通して、患者さまが日々快適に過ごせるように努めています。皆さまは「病院の食事」といえばどのようなイメージをお持ちでしょうか?ひと昔前は、「冷たい」「味がうすい」といった評判が多かったのですが、今は多くの病院がそのようなイメージを拭き去るように、努力しています。当院では長期入院の患者さまが多くいらっしゃいますので、飽きのこない毎日のお食事を楽しんでいただけるように様々な取り組みをしています。一例を挙げると、旬のものを少し早いタイミングでお出しする、といったことがあります。4月

旬が出回ります。水煮筍は通年出しているのですが、やはり生の筍は素材の持つ風味や甘味がひと味違います。筍ごはんや木の芽和えといった料理は、水煮筍では満足する味がなかなか出せないのです。生の筍を最盛期を迎える少し前、「走り」の時にしてお出します。そうするとひとあし早く季節を感じることができます。また「初物」でもありますので、ご長寿をお祈りするには打ってつけです。因みに今年の筍の初物は4月6日、お花見膳と銘打った行事食の一品としてお出した木の芽和えでした。こちらのコラムでは、当院のお食事まつわる様々な話題をお届けしていきます。どうぞお楽しみに!



木の芽和え

お花見膳