

## やすらぎ便り



老寿サナトリウムの広報誌としてご家族さまにご愛読いただいております『あっぷる』は、今号から老寿やすらぎ病院の広報誌『やすらぎ便り』としてお届けすることになりました。患者さまの日常のご様子や、病棟でのイベントなどをご紹介します。ご愛読を賜りますよう、お願い申し上げます。



創刊号

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.23

## 新玉ねぎ

新玉ねぎとは3月～4月頃、目にすることが多い早生種の玉ねぎです。年中出回っている玉ねぎは収穫後1ヶ月ほど乾燥させたものですが新玉ねぎは収穫後、乾燥させることなくすぐに出荷されたものです。そんな新玉ねぎは、みずみずしくて柔らかな食感で辛みが少ないため、生食に向いています。通常の玉ねぎよりも独特な甘味を感じるのが

特徴です。玉ねぎは万能野菜。いろいろな料理に使えるのもうれしいですね。



当院の調理師の畑で撮影しました

3月3日(金)  
行事料理 ひなまつり御膳

折詰には、キハダマグロの醤油漬けに海老、イクラを盛り付けた海鮮ちらしをご用意。鰯の幽庵焼きや鶏つくね、菜の花の白和えなど盛りだくさん。サツマ芋とせりのかき揚げ、花麩と真丈の吸い物、甘酒のブラマンジェ。春の訪れをお食事でお楽しみいただきました。

3月14日(火)  
行事料理 ホワイトデーメニュー

- ・ごはん
- ・スコッチエッグ
- ・ホワイトサラダ
- ・ベーコンソテー
- ・クラムチャウダー
- ・スノーボール

行事料理も郷土料理も、写真の「普通食」のほか「きざみ食」や「ミキサー食」もご用意し、患者さまに合った食事形態でお楽しみいただきました。

3月22日(水)  
今月の郷土料理 石川県

- ・押し寿司
- ・鰯大根(ぶりだいこん)
- ・茄子そうめん
- ・めった汁
- ・ひっぱりもち

お祝いの席には欠かすことができない押し寿司。今回は鯛と鮭をご用意しました。鰯大根は石川県を代表する郷土料理。寒くなると脂がのっておいくなる鰯は大根との相性が抜群です。かつてはそうめんの生産が盛んだった石川県。加賀野菜の紫茄子と一緒に食べることが多かったとか。根菜類を多く使った具だくさんの豚汁はめった汁と呼ばれ、家庭料理として親しまれています。甘味は能登名物のひっぱりもち。「誰が引っ張っても切れない」縁起物として親しまれています。

# 4月1日(土)から新病院名スタート。

「老寿やすらぎ病院」をよろしくお願いいたします。



ご高齢の患者さまのお役に立つ病院でありたいとの思いを込めて、このたび病院名を変更いたしました。新名称の通り、やすらぎに満ちた病院となるよう、また、ご家族さまや医療・介護関係者の皆さまにご安心いただける病院となるよう、職員一丸となって努めてまいります。今後ともご尽力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

医療法人弘生会  
理事長 北畑大輔



4月から病院名を「老寿やすらぎ病院」と改めて、新たな一歩を踏み出しました。長期療養の患者さまが人生の最期までその人らしくお過ごしいただけるよう、職員一同、患者さまに寄り添い誠実なケアを提供し、ご家族さまの声に真摯に耳を傾けていく所存でございます。温かいご支援を賜りますようお願い申し上げます。

医療法人弘生会 老寿やすらぎ病院  
院長 南教仁

4月3日(月)は、記念メニュー「老寿やすらぎ祝い膳」を患者さまにお召し上がりいただきます。

料理写真は当院のホームページでご紹介しています。

献立や盛り付けの検討風景



## 予約制面会、再開しています。

先日郵送させていただいたドリンクコイン引換券を当院の受付にお持ちいただければ、院内の自動販売機でお使いいただける専用のドリンクコインと交換させていただきます。

※コインは、院内の自動販売機でのみご使用いただけます。



## スイーツバイキングをお楽しみいただきました。かつらぎ南3病棟



[メニュー]カスタードプリン、シフォンケーキ、抹茶ゼリー、いちごモンブラン、いちごの水まんじゅう

5種類のスイーツには季節のフルーツを使い春を感じていただきました。ミキサー食をお召し上がりの方にも同じものを召し上がっていただけるようシロップや生クリームでやわらかく食べやすくしています。



## 病棟 フォト ギャラリー

- 写真左上から
- ①餅つき
  - ②たこ焼き
  - ③お花見ランチ
  - ④お花見散歩
  - ⑤庭園の桜
  - ⑥庭園の花々



①かつらぎ北3病棟



②かつらぎ北2病棟



③こんこう2病棟



④かつらぎ北4病棟



⑤庭園



⑥庭園

