

やすらぎ便り

3

2 / 18
WED.

郷土料理
大阪府

- ・きつねうどん
- ・バッテラ
- ・若ごぼう炒め煮
- ・土手煮
- ・あかねこ

きつねうどんの出汁は関西だしが効き、甘辛の油揚げの旨みが全体を包み込みます。バッテラはしめ鯖と酢飯の組み合わせで旨味の輪郭を引き締めます。若ごぼうは春の香りとシャキシャキ感を演出した大阪府八尾市の特産。どて煮は大阪の下町グルメです。あかねこはもち米と小麦でつuitたきな粉もち。「ねこの丸い背中」に似ていたことから「あかねこ」と呼ばれるようになりました。



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います。

2 / 3
TUE.

- ・恵方巻
- ・盛り合わせ
- ・五目豆
- ・にゅうめん



2 / 14
TUE.

- ・カレーピラフ
- ・フライドチキン
- ・シーザーサラダ
- ・コンソメスープ
- ・ボンボンショコラ



Happy Valentine's Day

2/3(火) 節分の日「豆まき」

こんごう2病棟とかつらぎ南2病棟、それぞれの病棟で節分の豆まきが行われました。大きな鬼の顔が描かれた絵を用意し、大きく開いた口に目掛けて、豆の代わりにカラフルなボールを投げました。「鬼は外！」の掛け声とともにボールを投げ、見事に口の中に入るとあちこちから歓声上がり、皆さん大喜び。笑顔あふれるひとときとなりました。



こんごう2病棟



かつらぎ南2病棟

<編集後記> 今月の広報誌中面では、リニューアル見学会でお寄せいただいたご質問にお答えしております。他にも分からないことやご不明な点がございましたら、どうぞお気軽にご相談ください。また、3月末頃に見学会の開催を予定しております。詳細が決まり次第、ホームページやInstagramなどでお知らせいたします。ぜひ、ご確認ください。
(広報室 上阪佳織 松江一紀)

春の訪れを感じる頃となりました。皆さまいかがお過ごしでしょうか。さて、今月の広報誌「やすらぎ便り」では、リニューアル見学会の際にお寄せいただいたご質問に、Q&A形式でお答えしております。また、患者さまにお召し上がりいただいた行事食のご紹介や2月より料金改定いたしました個室についてもご案内しております。ぜひ、ご覧いただければ幸いです。

ホームページはこちらから↓



こんごう2病棟
「節分・豆まき」



入院相談・病院見学受付中!

入院の手続きや費用、病院の雰囲気など、気になることがあればお気軽にご相談ください。ご予約はWEBやお電話で受け付けています。

ご自宅への訪問相談も受け付けています。お気軽に地域連携室までご連絡ください。
TEL : 0721-55-0200
(月~土・祝日除く)

入院料金のシミュレーションができます

入院費用のおおよその金額をご確認いただけます。入院をご検討される際の目安として、ぜひご利用ください。

◀「入院費シミュレーション」




