

城西病院広報誌

Vol.143

フラタナス

発行：(令和6年8月20日)
城西病院広報文化委員会



令和6年度 新年度式

令和6年4月1日に8ビル3階会議室で新年度式が行われました。関理事長・総長、高院長から新年度の目標や方針のお話がありました。その後、新入職員からの「誓いの言葉」を事務部配属になった矢花友花里さんが緊張感漂う中、堂々と発表してくれました。在職職員からの「歓迎の言葉」は同じく事務部の北原文香さんから社会人としての心得などを新入職員に向けて伝えていただきました。





令和6年度 バラの日

令和6年6月11日に8ビル3階会議室で「バラの日」
(永年勤続者表彰)が行われました。今年度も多くの方々が表彰され、表彰状・記念品授与の後、表彰者を代表して30年表彰である放射線・画像診断部の上條さんが挨拶を行いました。



《勤続5年表彰》	15名	《勤続10年表彰》	9名
《勤続15年表彰》	7名	《勤続20年表彰》	9名
《勤続25年表彰》	6名	《勤続30年表彰》	5名
《勤続40年表彰》	2名	《勤続40年表彰》	2名

**表彰された皆様、
おめでとうございます！**





7月の行事食『七夕』



今年は梅雨入りが例年よりもかなり遅れ、梅雨真っ只中の七夕でしたが、7月7日は晴天で真夏のように暑い日でしたね。これからますます暑くなりますが、今回はそんな暑い日に食べたくなる献立を紹介します。

当院で毎年七夕の日に提供している天の川そうめんは、えびを天の川、オクラを星に見立て、輝く星空を表現しています。肉みそがけは甘めの肉みそで夏野菜のナスも1本ペロリと美味しく食べられます。夏の暑さで食欲がない時に、ぜひ作ってみてください。

【献立】

天の川そうめん

豆腐となすの肉みそがけ

サラダ菜・ミニトマト添え

七夕ゼリー



《天の川そうめん》

★材料

- ・そうめん
- ・そうめんつゆ（だしの素・みりん・酒・ 醤油）
- ・のぼしえび
- ・オクラ
- ・みょうが
- ・大根おろし
- ・錦糸卵

★作り方

- ① オクラは茹でて小口切り、みょうがはせん切りにする。
- ② のぼしえびを湯通しする。
- ③ そうめんつゆは一度沸騰させ、冷蔵庫で冷やしておく。
- ④ 茹でたそうめんの上に①②、錦糸卵、大根おろしを彩りよく盛り付ける。
- ⑤ そうめんつゆを添えて、できあがり。



《豆腐となすの肉みそがけ》

★材料

- ・しぼり豆腐
- ・なす
- ・いんげん
- ・サラダ油
- ・豚ひき肉
- ・玉ねぎ
- ・片栗粉
- 〈A〉しょうが 味噌 醤油 みりん 砂糖 酒



★作り方

- ① なすは半分に、いんげんは食べやすい長さに切る。
- ② 玉ねぎをみじん切りにする。
- ③ ①をサラダ油で焼く。
- ④ 豚ひき肉と玉ねぎを炒め、肉の色が変わったら〈A〉を入れ煮詰める。
- ⑤ 水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ 豆腐、なす、いんげんに肉みそをかける。サラダ菜・ミニトマトを添えてできあがり。

面会について

現在当院では **面会を制限** しております。

入院中・入所中の患者さん、利用者さんのご家族や関係する方にはご迷惑をお掛けしますが、感染症患者が増えていることもあって、当院では面会を制限することにしました。

制限解除に関しては周辺地域や院内の状況をもとに判断し、ホームページ等で報告いたしますので、そちらをご覧くださいませうお願いいたします。

(令和6年8月20日時点)
