



イラスト by Ns. 大室

栄養部のご紹介

栄養部では、患者様の病気や状態に合わせた食事を毎日決まった時間に提供しています。厨房の業務は、早出（二人）、日勤（二人）、遅出（一人）があり、勤務を交代しながら朝は6:00から20:00の終業まで作業を行います。主な作業は、納品された食材を検品し、調理内容に適した大きさにカット、その後下処理されたものを煮炊きしていきます。患者様へ無事に配膳できると、ほっと一息つける時間です。料理によっては時間もかかるものもありますが、提供時間が決まっているので毎日時間と戦いです。なかなか外出の難しい患者様に、季節を感じられたり楽しんでいただけるようメニューも心がけています。七月の土用の丑の日には、うなぎを使った料理を作りました。献立の中でも、お刺身や茶碗蒸しは特に喜んでいただけるメニューのひとつです。現在、食材料費の高騰に伴い、日々悩まされながらも献立を考えています。患者様においしいと喜んでいただける食事を提供できるよう、これからもがんばっていきます。また、この度八月から栄養部の制服が新しくなりました。従来の白色から、チェックで親しみやすい装いになりました。これからも栄養部一同、よろしくお願いいたします。

【 厨房の1日の流れ 】

- 6:00 始業
 - ・ ごはんを炊く
 - ・ みそ汁を作る
 - ・ おかゆを炊く
 - ・ 盛付ける
- 8:00 配膳
 - ・ 朝食の洗浄
 - ・ 食材の検品・カット
 - ・ ごはんを炊く
 - ★ おかゆを炊く
 - ・ 煮物・和え物を作る
- 12:00 配膳
- 12:30~13:30 昼休み
 - ・ 昼食の洗浄②
 - ★ と同じ作業
- 18:00 配膳
 - ・ 夕食の洗浄
- 20:00 終業



制服が変わりました

新しい職員のご紹介

5月から新しく入りました看護師の河本です。前の職場では呼吸器内科外科病棟で働いていました。患者さんにとって最善の看護が提供できるよう、患者さんとかかわることができる時間を大切にしていきたいです。以前は急性期病棟であったため、当院では違う視点で観察や看護を行っていくことができると思うので、日々の業務の中で得た学びを活かしながら看護観を養っていかたいと思います。まだ入職して日が浅いですが、たくさんの方が声をかけてくれてとても暖かい職場だと感じています。臨床経験が浅くわからないことも多いですが、1日でも早く仕事を覚えて働けるように頑張ります！よろしくお願いいたします。



事務所からのお知らせ

後期高齢者医療被保険者証をお持ちの方へ
9月末までには新しい保険証がご自宅に届きます。
入院患者様のご家族様はお手数ですが届き次第事務所受付にご提示**ください。**

診療案内

月曜日～金曜日 午前：9時～12時 午後：4時～6時
 土曜日 午前：9時～12時 午後：休診
 休診日：日曜・祝日・年末年始(12月31日～1月3日)・お盆(8月15日)

担当医

月曜日 午前：青山 午後：大村 木曜日 午前：大村 午後：宮里
 火曜日 午前：大村 午後：宮里 金曜日 午前：宮里
 水曜日 午前：佐伯 午後：原・板倉(腎臓内科) 午後：井門(脳神経内科)
 土曜日 診療は午前のみ：宮里(第1) 佐伯(第2・第4) 大村(第3・第5)



季節のお料理



秋の予感・炊き込みご飯 (マツタケがよかった・・・)