

# 面会について

患者さんが療養に専念していただくため、面会時間を次のとおりとさせていただきます。面会時間以外はお断りすることとなります。

面会時間 / 14:00~18:00

- 正面玄関施設時間(21:00~6:00)の面会は入館許可証の交付が必要です。
- ご家族の方で、上記の時間以外での面会が必要な場合は、病棟看護師に申出の上、許可を受けてから面会するようお願いいたします。



## 1. 正面玄関施設時間(21:00~6:00)の面会について

昨今の医療機関におけるセキュリティ管理の必要から、原則正面玄関施設時間での面会はできません。ご家族で事情により面会が必要な方、病院からの連絡により来院された方等は、お手数ですが救急受付にて受付票を記載いただき、院内通行証を受け取られてから病棟看護師に申し出をお願いします。院内通行証は退出時に救急受付へご返却ください。また、バリアードの外の区域に入らないようお願いします。

## 2. 駐車場の利用について

ご面会の方は通常の駐車料金のお支払いが必要となります。ただし、入院・退院の日、手術の当日、病院からお願いをして来院いただいた時、付き添いの方につきましては無料の

取り扱いとしますので、病棟にて確認印を受けた後、外来受付5番窓口又は救急受付にて無料処理を受けてください。

## 4. 面会時の注意点

- 面会の際は必ず病棟スタッフステーションにお申し出ください。
- 感染予防のため、面会時は必ず手洗いや手指消毒をお願いします。
- 熱・咳・鼻水・下痢など感染症状がある時は、面会をご遠慮ください。
- 多床室での面会の際は、他の患者さんへのご配慮をお願いします。病棟には面会場所としてデイルームをご用意しています。
- 患者さんの希望により、あるいは病状によって面会をお断りすることもあります。
- 当院は敷地内全面禁煙です。建物内はもちろん、敷地内での喫煙はできません。



## 健康レシピ

### 夏野菜のかき揚げ

枝豆は未熟な大豆を収穫したもので、大豆同様、良質なタンパク質を豊富に含んでいます。枝付のまま茹でて食べる食べ方は、日本で生まれた食習慣であり、夏の食材として古くから親しまれています。とうもろこしは米、麦と並ぶ三大穀物の1つで、ミネラル類をバランスよく含んでいる食材です。今回は夏に旬を迎える枝豆ととうもろこしを使った夏らしいかき揚げのご紹介を致します。

1人前

266kcal



### 作り方 材料(4人分)

- |               |              |
|---------------|--------------|
| ★むき枝豆 …… 40g  | ★桜えび …… 10g  |
| ★とうもろこし… 40g  | ★いかそうめん… 80g |
| ★玉ねぎ …… 160g  | ★ししとう …… 8本  |
| ★小麦粉 …… 100g  | ★卵 …… 1個     |
| ★冷 水 …… 140cc |              |

- ①玉ねぎは半分に切り、薄くスライスする。
  - ②ボウルに玉ねぎ、むき枝豆、とうもろこし、桜えび、いかそうめんを入れ大さじ1程度の小麦粉と混ぜ合わせる。
  - ③別のボウルに卵、冷水、小麦粉を入れ、さっくりと混ぜ合わせた衣を作る。
  - ④③に②を入れて絡める。
  - ⑤170~180度に熱した油の中に、②を一つまみずつ入れ揚げる。
  - ⑥ししとうは水気を拭き取り、色よく素揚げにする。
  - ⑦③④を盛り付けて完成。
- ★抹茶塩などを振ってお召し上がりください。