

秋の特別メニュー

栄養管理室

入院されている皆様の食事サービス向上のため、特別メニューとして趣向を凝らした御料理をご用意させていただいております。皆様に満足していただけるよう、和食と洋食を揃えました。

御料理の内容は、旬の食材や地元の特産品を使用し、季節感の味わえる内容に仕上げております。御品書きには、使用している食材の栄養成分についてや、それぞれの料理に込めた思いを添えさせていただいております。季節ごとにメニューを更新し、旬の食材をはじめ、注目を集めている食材や調理法を取り入れていきたいと思っております。ぜひ一度お試しください。

和食



- 牛肉の八幡巻き
- 茄子の八宝田楽
- サーモンとブロッコリーのサラダ
- 鯛飯
- きのこと卵のスープ
- 紫芋のタルト

特別メニューは

- 実施日 夕食 曜日ごとに病棟交代
**月3北 火3南 水4北 木4南 金5北
土5南 日 緩和**
- 対象 並菜の患者さん
※先着5名様まで(アレルギー等の対応はできません)
- 料金 別途1,000円(税込み)いただきます。
※和食メニュー、洋食メニューどちらかお好きな方を選択してください。
※主治医の許可が必要なためお断りする場合がありますのでご了承ください。

洋食



- 牛肉巻のトマト煮
- 茄子の味噌マヨグラタン
- サーモンとブロッコリーのサラダ
- 白身魚のピラフ
- きのこと卵のスープ
- 紫芋のタルト

医療機能連携協定締結式

平成28年8月8日(月)患者の診療支援などで相互に連携する協定を西川病院と結びました。締結式には当院石黒院長、西川病院荒木院長、浜田保健所竹内所長、浜田市川崎健康福祉部長が出席しました。

協定内容は、精神科医が不在である当院に精神疾患がある救急患者が搬送された場合、西川病院の医師に依頼し迅速に対応することがこの締結の主な目的です。今後、相互の診療支援をはじめ、研修による医療技術の向上や人事交流をとおした人材育成、災害時の協力など包括的な連携を盛り込んでいます。

引き続き地域の皆様に安心安全な医療の提供に努めて参ります。

