



写真：左より天津、塩川、山下、右野、米村、阿部、當田、澄川

「永年勤続表彰」を受けました

当院で勤務している職員が、永年勤続表彰を受けましたのでご紹介させていただきます。

30年以上表彰

ボイラー技師長 山下 成司 副看護部長 右野 恵
4階南病棟看護師 米村 洋子

20年以上表彰

手術室看護師 天津 美佐 4階北病棟副看護部長 塩川 加緒理
3階北病棟看護師長 阿部 静 4階北病棟副看護部長 當田 晶子
4階北病棟助産師 澄川 恵子 (表彰式欠席)総合診療科医師 河田 公子

医療人として、決意を新たにされたようです。今後ともよろしくお願いたします。

夏の特別メニュー

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和食と洋食の2種類ご用意させていただいております。

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。

特別メニューは

- **実施日** 夕食 曜日ごとに病棟交代
 3北・3南 4北・4南
 5北・5南・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。

和食



- 牛ほほ肉のローストビーフ風 ● 穴子の竜目揚げ
- とうもろこしの空也蒸し 夏野菜グリン添え ● ゆかりごはん
- 冷やし更科そば ● マンゴー & パインケーキ

洋食



- 牛ほほ肉のローストビーフ風 ● 穴子のバジルフリッター
- そば粉のガレット ● 冷製コーンポタージュ
- マンゴー & パインケーキ