

# 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お料理をご用意させていただいております。

お料理の内容は、旬の食材や地元の特産品を使用し、季節を味わえる内容に仕上げ、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。  
※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。  
※1/1、1/3、2/3、3/3、7/7、9月第三月曜日、12/24は除きます。



## 献立

- 牛ロースステーキ
- さんまと秋野菜の天ぷら
- さつまいもとりんごの塩サラダ
- 炊き込みごはん
- 卵スープ
- 南瓜のタルト



## 救急外来を受診される方へ

新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、以下の点にご協力ください。



- 発熱、かぜ症状で来られる方は、事前に病院に電話連絡をお願いいたします。【TEL:0855-25-0505】
- 事前に電話連絡がなく、直接来院された方は診察をお断りする場合がありますのでご了承下さい。
- 問診票に沿ってお聞きますので事前に準備をお願いいたします。※問診票はホームページからダウンロードできます。
- 直接来院された方は、場合によっては院外で問診を取らせていただきます。
- 来院時に受診される方の付き添いは1人としてください。
- 付き添いで来院される家族等の方も問診票の記入をお願いします。
- 重症度、緊急度の高い方が優先されます。そのため、状況によっては待ち時間が長くなる場合があります。

感染拡大防止のため、ご協力をお願いします。