

令和7年度 解剖慰霊祭を執り行いました

専門職 小林 史明

令和7年度解剖慰霊祭が11月28日にしめやかに執り行われました。解剖慰霊祭は、当院でお亡くなりになられ、死因や病態の正確な解明と医学・医療の発展のためにご遺体を提供していただいた故人に対し、ご冥福を祈願するためのものです。

当日は、ご遺族、職員、看護学校教員、看護学生が参列しました。まず全員で黙祷し、続いて栗栖院長による慰霊の詞が述べられました。最後に参加者全員による献花を行いました。当院職員一同、ここに謹んで追悼の意を表し、御霊の安らかならんことをお祈り申し上げます。



冬・春の特別メニュー

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、季節の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、3/3、7/7、9月第三月曜日、計画停電の日、12/24は除きます。



献立

冬

- 鱈のペスカトーレ
- 牛ロースステーキ 温野菜添え
- カブのクラムチャウダー
- パン盛り合わせ
- ガトーショコラ

献立

春

- 牛ほほ肉の炊き合わせ
- 鯛のムニエル バジルソース
- 刺身蒟蒻のサラダ
- 桜エビの炊き込みご飯
- あさりと落のコンソメスープ
- デザート盛り合わせ