

調理師さんオススメ

お花見レシピ

いつも、入院時の病院食をつくる当院の栄養科スタッフに「オススメのお花見レシピ」の紹介をお願いしました。今回は写真のお弁当の中から2品のレシピをご紹介します。



調理師
小倉 潤二



栄養士オススメのお花見弁当

【お刺身】鰯、鯛、唐草大根

【揚げ物】えびクラッカー揚げ、パン巻き真丈、青唐辛子扇揚げ

【焼き物】だし巻き卵、鶏チーズ焼き、さわら木の芽焼き

【煮物】南瓜、人参、絹さや、こんにゃく、えび団子、飛竜頭

【酢の物】3種野菜(大根、人参、セロリ)

【ご飯】竹の子と桜えびの炊き込みご飯

香の物、丸十団子(抹茶)

パン巻き真丈

材料

サンドイッチ用食パン1枚／魚のすり身20～30g／塩・コショウ適量／マヨネーズ小さじ1/2杯／揚げ油適量

作り方

- ①魚のすり身にマヨネーズ、塩、コショウをしてよく練る
- ②サンドイッチ用のパンにすり身を広げ端から巻いて油で揚げる

鶏チーズ焼き

材料

鶏もも肉1枚／醤油・みりん各大さじ1杯／とろけるチーズ1枚／卵黄適量

作り方

- ①鶏もも肉1枚に同量の濃い口醤油とみりんを合わせた物に片面10分づつ漬け込む
- ②鶏肉を7分目程度焼き、とろけるチーズを上に乗せさらに焼く



たたらリハビリテーション病院通信

みんなそろって

タラッタ

たたら

vol. 29
2015年3月号

東区医師会病院部会 たたらリハビリテーション 病院見学会

12月11日(木)、東区医師会病院部会主催の相互機能評価(たたらリハビリテーション病院見学会)が開催されました。今年で32回目となるこのとりくみは、東区医師会に所属する病院が相互に訪問してその病院の機能などを評価しあうものです。当院は2014年4月に東区病院部会に参加したので、今回が初めての参加となり、病院訪問を受けることになりました。



当日は、東区の14の医療機関から院長をはじめとする職員67名の参加訪問がありました。

最初に東区病院部会を代表して、部会長代行の開会の挨拶を原土井病院成富副理事長が行い、平田院長がたたらリハビリテーション病院の概要説明を、小野副院長が当院の幹部職員と医師の紹介を行いました。



その後、4つのグループにわかれて院内の見学を職責者の案内で行いました。見学者からは「個室の特別室はないのか?」という質問があり、「個室の差額のベッド料金を徴収していない」との答えに、一斉に驚きの声が上がっていました。また、「10年以上とは思えないほど院内が綺麗」という感想もいただきました。最後に東区医師会長の田村医院院長よりまとめと閉会のあいさつを受けて、終了しました。



心理
テスト

新聞のチラシに地元商店街の閉店セールのお知らせが入っていました。さて閉店するのはどのお店だと思いますか?

1.本屋



2.花屋



3.靴屋



4.CD屋



>> 診断結果は中面へ



発行元/たたらリハビリテーション病院広報委員会

〒813-0031 福岡市東区八田1-4-66 TEL 092-691-5508 FAX 092-691-5634

e-mail: info@tatara-reha.jp

http://www.tatara-reha.jp

たたらリハビリ

検索



たたらリハビリテーション病院は、日本医療機能評価機構認定病院です。