

厨房だより



紹介

広しい調理室を所狭しと元気に働きまわる調理員たち

平成十一年十月から調理室が新しい所に移動しました。そこからは、最上川が一望できるステキな環境です。九人の調理員は交替制で最新の調理器具と新鮮な材料を使って皆さんに喜ばれる家庭的な料理を作っています。



安全性と衛生面には最大の配慮をしています。



栄養士からも一言
食へておいしく、田でもおいしい食事を心がけて献立をたてています。これからも皆さんのリクエストをどんどん取り入れて、変化に富んだ給食を出していきたいです。
(井上)

最新の調理器具



■おろし機
短時間でおろせます。



■スピードカッター
材料を細かく刻めます。



■回転鍋
150人分一度で作れます。



■スチームオープン
蒸したり焼いたりできます。

10xモリン

カリウムやリンご酸が多いので、血圧の低下、血糖値の正常化、動脈硬化の抑制に効果がある。



医務室だより

☆白光園の医療体制をご紹介しましょう

白光園では下記の先生の週一回の回診と急な入院に備え白鷹町立病院をはじめ、公立置賜総合病院、置賜長井病院、松下クリニック、斉藤眼科、佐藤歯科医院など様々な分野の医師、施設のご協力を得て医療スタッフを充実させています。



さあ
階段に気を付けてね



やあ～
みんな変わりないか？

内科 高橋一二三先生



う～ん…
風邪薬か

院長 千村哲朗先生



今日の気分はどう？

精神科 川勝 忍先生



さあ
はじめようか？

外科 本村真吾先生

医務室は、五人の看護スタッフが利用者110人、ショートステイ30人、計140人のお年寄りの健康管理に努めています。
お年寄りは、数多くの疾病や障害を持っており、症状の現れ方もはっきりしなかったり、きちんと伝えられなかったり、急変したりと様々ですが、先生方と連携をとりながら、疾病の予防、早期対応に心掛けております。これからは、心のケアもできる親しみのある医務室にしていきたいと思っております。
今回は、回診と通院風景を紹介させていただきました。利用者の方は先生がいらっしゃるのを心待ちにしています。先生方には、大変お世話になっております。今後共宜しくお願致します。