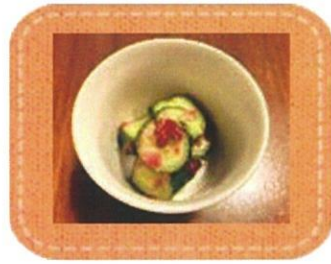




管理栄養士
おすすめレシピ

きゅうりの 梅和え



梅干しは、疲労回復・食欲増進・ミネラル吸収を補う効果があり、この季節にはピッタリの食品です。きゅうりも身体を冷やす効果があり、夏には良い食品ですね。



< 材料 >

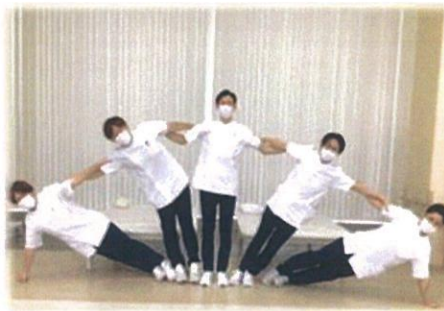
- ・きゅうり ・わかめ
- ・梅干し ※梅肉
- ・みりん ※レモン汁
- ・砂糖

- ①きゅうりは食べやすい大きさに切り、軽く塩を振る。(A)
- ②梅干しは種を取り除き、包丁で荒みじん切りにし、お好みの量でみりん砂糖を加えて(使用する梅干しの塩分により加減する)味を調整する。(B)
- ③(A)と(B)を混ぜ合わせて、わかめを添え器に盛りつけて完成。
※あれば、盛り付け後に上から梅肉とレモン汁を少々かけると美味しさ倍増!

制服一新



病棟



療法部



地域連携課

開院から6年が経った今年度より、新しい制服になりました。職員の気持ちも新たに、より一層の活力を患者様のリハビリへ注いで参ります。



在宅事業部



事務部



医療技術部

編集後記



今号は、7月に新設した居宅介護支援事業所「いちにのさん」をご紹介しました。専門職員が、ご本人とご家族の自立を支援いたしますので、まずはお気軽にご相談ください。まだまだ暑い日が続きますが、熱中症予防のためにも水分補給をしっかりと、体調管理を心掛けましょう。

医療法人社団 和敬会

さんだりハビリテーション病院

〒669-1547 三田市富士が丘5丁目16-1

代表 TEL (079) 564-7063 FAX (079) 564-7064

地域連携室 TEL (079) 564-7010 FAX (079) 564-7011

<http://www.sandareha-hp.jp/>