

# 寺尾 de 花見

令和5年9月に行われた寺尾 de 夜市が好評だったため、今回はさらにパワーアップして寺尾 de 花見が令和6年4月7日に行われました。

ギリギリの天気で開催できるのか心配していましたが無事に開催出来ました♪  
大人気の飲食店や可愛い雑貨屋さんの出店数も増え、じゃんけん大会などキッチンカーの皆様には大変盛り上げていただきました。今回は寺尾病院もキッズ医療制服体験や無料健康相談・in body 測定などのスペースを設け、ご来場いただいた皆様には楽しんでいただけたのではないかと思います (><) /  
ご協力いただいた出店者さま周辺施設の皆様、職員本当にありがとうございました。



可愛いキッズ



出店者の皆様



## MAP



## 交通アクセス

- ▶九州産交バス/熊本～山鹿線  
寺尾病院前バス停より…徒歩約1分
- ▶JR九州/JR鹿児島本線  
植木駅下車…タクシーで約8分
- ▶自家用車/九州自動車道  
植木インターより…車で約10分  
北熊本スマートインター…車で約8分

### お知らせ

寺尾病院SNS一覧。是非一度覗いてみて下さい。



HP



Instagram



LINE

### 寺尾病院

〒861-5504  
熊本県熊本市北区小系山町 759  
TEL 096-272-0601 (代表) FAX 096-273-2759  
096-272-0368 (法人事務局)

# 寺尾病院 だより。

Vol.38  
2024.04

入社式 新人研修

てらりハ通信 vol.19

おしえて栄養科っ！

寺尾トピックス

寺尾 de 花見





# 2024年4月1日入社式・新人研修



看護師1名  
介護福祉士2名  
管理栄養士1名  
理学療法士2名  
事務部5名

令和6年4月1日に11名の新たな職員を迎え、入社式を執り行いました。寺尾理事長と高松院長からの歓迎の言葉と辞令交付、続く新入職員代表挨拶では緊張しながらも堂々と話す姿に頼もしさと、今後の仕事に対する期待を感じられました。

入社式後は全職種共通の新人職員研修を実施し、病院の概要や接遇マナー、感染対策の基本などの研修。実技研修としてトランスファー、BLS、について学び現在は各部署に配属し、それぞれの研修を受けています。

1日でも早く病院に慣れ、たくさんの事を吸収しながら一緒に当院の一員として活躍することを願っております。不慣れな点もあり皆様にはご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、職員一同、地域に愛され、貢献できるよう努力してまいりますので、よろしくお願いいたします。



Let's try!!

## てらりハ通信

## vol.19 トロミについて

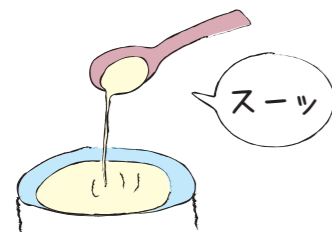
最近、「食事が飲み込みにくくなった」「ご飯を食べるときにむせる」と感じる方はいらっしゃいませんか？そんなときは、【トロミ剤】を使うことで、食べやすく、むせにくくすることができます。【トロミ剤】とは中華料理の「あん」のようなトロトロしたトロミを付けるものです。

トロミを付けることで**食べ物や飲み物をのどへゆっくり送る、食べ物をまとまりやすくし、簡単に飲み込めるようにする**、といった役割があります。

今回はトロミの濃さやトロミの付け方についてご紹介します。

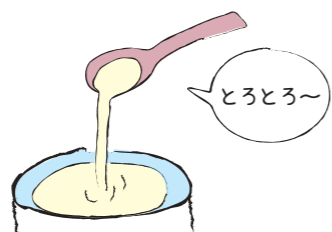
### トロミの濃さ

#### ●薄いとろみ



スプーンを傾けるとなめらかに流れる

#### ●中間のとろみ



スプーンを傾けるととろとろと流れる

#### ●濃いとろみ



スプーンを傾けても流れにくい

※トロミ剤の種類によって使用量が決まっているので記載されている量を守りましょう

#### ○トロミの付け方

- ①トロミを付けたい飲み物や食べ物（スープ類）を用意する
- ②かき混ぜながらトロミ剤をサーッと一気に入れる  
混ぜるときはスプーンを縦に往復させるとダマができにくいです
- ③粉末が溶けるまでよくかき混ぜる

ダマができにくくなるポイントです

おしえて栄養科っ!

## やきとりの缶詰で塩だれ丼

### (材料：1人分)

- ・キャベツ 15g
- ・ごはん 150g
- ・刻みのり 2g
- ・やきとり缶詰(塩) 1缶(70g)
- ・湯 大さじ2(30g)
- ・すりごま 小さじ1
- ・青ねぎ 3g

- [A]・おろしにんにく 適量  
・ごま油 小さじ1(4g)  
・こしょう 少々

エネルギー	429kcal
たんぱく質	18.0g
脂質	13.1g
糖質	58.5g
カルシウム	44mg
食塩相当量	1.4g



### (作り方)

- ①キャベツを千切りにする。
- ②お皿にご飯をよそい、キャベツ、刻みのりの順にのせる。
- ③やきとり缶を開け、湯を入れ固まりを溶かす。  
そこに[A]を入れ、混ぜる。
- ④③のやきとりを②のご飯にのせ、汁もかける。その上にすりごま、刻んだねぎをふりかける。

### (コメント)

火もレンジも使わない簡単・時短レシピでエネルギーとたんぱく質をしっかり摂ることが出来ます。

参考：熊本県栄養士会 高齢者向けのフレイル予防レシピ

## 06 寺尾トピックス

令和6年4月1日  
特別養護老人ホーム・デイサービス  
うたきの郷 OPEN



〒861-5504  
熊本県熊本市北区小系山町 752-1  
TEL 096-275-1600 FAX 096-275-1601