

徳島 につせき通信 No.60

2023. 6



患者図書室「はなみずき」は新型コロナウイルスの感染拡大を防止するため、2020年4月より3年間一時閉室していましたが、2023年6月から開室しています。

利用対象

すべての来院者（患者さま・ご家族・職員・地域住民）
室内にてごゆっくりお過ごしください。
絵本もありますので、小さいお子さまも大歓迎です。

利用時間

室内での閲覧のみ 月～金 8:40～17:10

貸出受付時間/スタッフ滞在時間

火～木 10:00～16:00

月・金 10:00～13:00

(※臨時にお休みをいただく場合があります)

貸出対象

入院患者さまのみ（詳細は裏面→）

患者図書はなみずき 本の貸出について

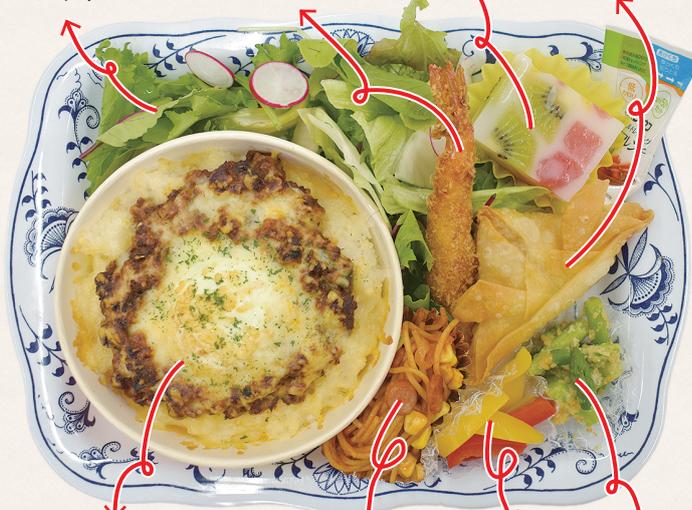
- 貸出対象 **入院患者さまのみ**
- 貸出冊数 **2冊まで。絵本はご相談ください。**
- 貸出期限 **1週間**



注意点

- 返却は1階の患者図書室までお願いします。
- 退院日の前日までにご返却ください。
- 土・日・祝日等で図書室が閉室している場合やご自身での返却が難しい場合は病棟スタッフへお渡しください。
- 返却期限が過ぎた図書をお持ちの方には、新たな貸出はできません。

サラダ エビフライ カルピス寒天 ほるまき



カレードリア ナポリタン ピクルス
ピーナッツ和え

材料 粉末寒天1袋分

粉末寒天	1袋(4g)	キウイ	1/2個
カルピス(原液)	150ml	ミカン缶	1/2缶
水	400ml	スイカ	適量

※果物は今回夏をイメージしていますが、好きな果物・缶果物でアレンジ可能

調理師が
考えた!

とくしま⁺カフェ

カルピス寒天



作り方

- ①果物を食べやすい大きさに切る。缶果物も大きければ食べやすい大きさにする。
- ②鍋に水と粉末寒天を加え、中火で火にかける。
- ③沸騰したら約2分間かき混ぜながら煮て、寒天を完全に溶かす。
- ④寒天が溶けたら火を止めて、カルピスを少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
※カルピスは常温に戻しておくか、冷蔵庫から出してすぐの場合は電子レンジで30~40秒ほど加熱しておく
- ⑤寒天を作る器に①と④を入れ冷蔵庫で冷やせば完成!
(医療技術部栄養課 担当:茶山)



食べた感想を教えてください

ほのかに香るカルピスの香りに懐かしさを感じました。(T.Aさん)



日本赤十字社 徳島赤十字病院
Japanese Red Cross Society

〒773-8502 徳島県小松島市小松島町字井利ノ口103番
TEL 0885-32-2555 FAX 0885-32-6350
http://www.tokushima-med.jrc.or.jp

編集・発行 徳島赤十字病院広報委員会



理念 私たちは断らない医療を実践し、みなさまの健康と尊厳をお守りします。