

そうせい

11

2023

SOSEI

医療法人社団 綾和会 掛川東病院 桔梗の丘 広報誌

No.19

希望の丘 マルシェ レポート

contents

特集

- 希望の丘「マルシェ」開催レポート
- 管理栄養士のレシピ紹介！
- 当院からのお知らせ 面会制限について

2023年9月10日 晴天

掛川市「希望の丘」マルシェ開催

残暑も厳しいこの日、ここ「希望の丘」で初めて「マルシェ」を開催いたしました。

希望の丘8事業所の出店をはじめ、キッチンカーや地域のお店が26店舗並び、来場総数2,200名のお客様が来院。美味しいごはん・素敵な雑貨・人とのつながりを楽しんでいただくことができました。流行り病で途絶えていた「つながり」——。今回のマルシェをきっかけに地域住民の皆様とこのような素晴らしい時間を共有できたことは当院の大きな財産となりました。ご来場いただいたお客様、応援して下さった皆様、初開催にも関わらず快く出店していただいた地域の店舗様、ご協力下さった希望の丘事業所の皆様、共に駆け抜けたスタッフ、希望の丘マルシェに関わりをもってくださいました全ての方にこの場を借りて、お礼申し上げます。誠にありがとうございました。

来場者 2,200名さま

掛川市長、副市長も来場！



希望の丘 マルシェ



マルシェ実行委員長より一言

会いたかったあの人を誘って「久しぶり！」
「元気だったー？」会ってみたいかったあの人と
「初めまして、お会いしたかったです。」
会場を飛び交うこの言葉たちが、私達にとっての最大の喜びとなりました。マルシェを通じて、皆様と時間を共有できたこと、つながりを持った事は私達の大きな財産です。ご来場の皆様、関係者様、関わってくださった全ての皆様へ……

Special thanks!!

当日アンケートにてこんな感想いただきました！

- (小学生・男児) はしご車がかっこよかった！
- (20代・主婦) 初めて知るお店で買い物が出て良かった。
- (60代・女性) 孫と遊びに来て楽しかった。
- (40代・男性) 地域活動応援しています！
- (10代・男性) また開催してください

公式 SNS はじめました

掛川東病院、「希望の丘マルシェ」公式アカウントです。これまでの準備の様子、開催までのカウントダウンの軌跡を紹介しています。

「フォロー」や「いいね」をお待ちします♪



医療法人社団綾和会 掛川東病院
院長 宮地 紘樹 医師

2023年9月10日
当院主催で所属する希望の丘にて、大きなマルシェを開催しました。「希望の丘マルシェ」は、つながりをテーマに、コロナ禍で減少していた地域交流機会を増やすことを目的に開催しました。地元を愛する地域企業や事業所、行政や消防署とともにすべての世代が楽しめるマルシェを目指し、予想を大幅に超える方々が参加くださいました。非常に多くの方に来場いただき、楽しいひと時を過ごすことができました。ここで得られたつながりが、街の暮らしを豊かにすると信じて、今後も活動を続けていきます。



掛川東病院
地域つながり推進委員会 主催

地域とのつながりを促進し、病院の地域連携機能の向上を目指す目的で発足いたしました。掛川東病院では、地域住民のためのコミュニティホスピタルとして、地域の皆さまが自分らしい暮らしを続けられるように必要な医療・介護・福祉を提供し、共に成長する病院を目指しています。

編集後記

段々と日が落ちる時間も早くなり、朝、夕は肌寒くなってきましたね。今回は先日行われた「マルシェ」について紹介しました。当日はなんとか天気にも恵まれ、予想を大幅に超える方々にご来場いただきました。マルシェ用のスタッフオリジナルTシャツも、実行委員が自らデザインし好評でした。今年は今回で最終となります。また来年も掛川東病院が仕掛けるつながりコンテンツにご期待ください。編集・鈴木翔

管理栄養士の簡単レシピ

チリコンカン



材料(約5人分)

- 合い挽き肉・・・150g
- 玉ねぎ・・・1/2個
- にんにく・・・1かけ
- サラダ油・・・大さじ2
- カットマト・・・200g
- ケチャップ・・・大さじ1
- 塩・・・小さじ1
- オレガノ・・・小さじ1
- クミン・・・小さじ1
- チリパウダー・・・小さじ1
- コリアンダー・・・小さじ1
- コンソメスープ・・・300ml
- レッドキドニービーンズの水煮・・・200g

作り方

- 1 熱したフライパンにサラダ油大さじ1をひき、合い挽き肉を炒める。
- 2 肉に火が通ったら一旦お皿などに移す。
- 3 熱したフライパンにサラダ油大さじ1をひき、みじん切りにした玉ねぎとにんにくを入れて少し色が変わるまで炒める。
- 4 ③にカットマト、ケチャップ、塩、オレガノ、クミン、チリパウダー、コリアンダーを加えて2～3分かき混ぜながら火にかける。
- 5 ④にコンソメスープ、②の合い挽き肉、レッドキドニービーンズを加えて弱火で10分ほど煮込んで完成。

栄養価(1人分)	脂質	13g
カロリー	200kcal	炭水化物 13g
タンパク質	10g	食塩 1.9g

<管理栄養士メモ>

チリコンカンは豆と挽き肉を使ったアメリカの郷土料理です。様々なスパイスが入っており単品でそのまま食べても美味しいですが、お好みでパンと一緒に食べたり、ミックスチーズをかけて食べたりと色々な食べ方があります。材料を入れて煮込むだけで簡単に作れますのでぜひ一度お試しください。

また、今回はレッドキドニービーンズという豆を使用しましたが、なければ大豆の水煮でも構いません。さて、今回のレシピで使用した豆は日本人にとって古くからなじみのある食材です。例えば、大豆は豆腐や納豆、味噌、醤油といった加工品の原料として使われ、小豆は和菓子作りや赤飯などにも使われており私達は普段の食事から色々な方法で豆を食べてきました。豆には便秘の予防に役立つと言われている不溶性食物繊維が豊富に含まれており、大豆は「畑の肉」とも言われるように豆にはたんぱく質が多く含まれています。他にもビタミン、ミネラルもバランス良く含まれており栄養の豊富な食べ物です。豆は煮物、スープ、炒め物、サラダなど色々な料理に活用できますので、食卓に取り入れてみてはいかがでしょうか。

ご来院の方へ

面会のお知らせ

全日可能

受付時間

13時30分

17時00分

※予約不要

- 回数・人数制限
1家族1回2名まで
- 入口での検温で
37.5度以上、体調に不安のある方の入場はご遠慮いただきます。
- 入口で面会シートをご記入ください。
- 面会時間:10分以内
- 面会時のマスク着用、玄関での手洗いアルコール消毒をお願い致します。

院内の感染状況によっては、予告なく面会制限を行う場合がございます。何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。下記公式ホームページ内、重要なお知らせにて告知致します。

スタッフ募集

看護師・介護士・セラピスト・事務など

オススメポイント

充実の子育て支援

託児所を完備しております。
0歳～3歳のお子様を対象に、平日日中の時間帯で預かりすることが可能です。平日のほかに、第1・3土曜日も開園しており、子育て世代の強い味方となっております。他にも、育児時短制度や、ベビーシッター費用半額負担制度などの制度がございます。

随時募集



お問い合わせ先

「そうせいの求人情報を見ました」とお伝えください。

TEL:0537-23-7111
担当:寺島(テラシマ)

お問い合わせいただく際は、下記の情報をお知らせください。

- ①氏名
- ②希望職種
- ③勤務希望(勤務時間、お休み希望等)
- ④希望入職時期



医療法人社団 綾和会

掛川東病院

0537-23-7111

FAX 0537-23-7116

〒436-0030 静岡県掛川市杉谷南1丁目1-1

入院・入所のお問合せは

0537-62-1130

ベッドコントロールセンター直通

掛川東病院

検索

掛川東病院 在宅診療

検索

<https://kakegawa-higashi.com/>

<https://kakegawahealth.com/>

広報誌に関するお問合せ:0537-23-7111(代) 広報担当:鈴木翔