



* kizuna 第29号 *

☆ 今回のテーマ ☆

- 防災訓練
- 新入職員紹介
- 培養室からのおしらせ
- 4Dフォトギャラリー
- 秋の味覚レシピ

防災訓練を行いました



新津産科婦人科クリニックでは
年に2回防災訓練として消火訓練、避難訓練、消防署への
通報訓練などを行っています。
今回は、火災を想定して行った通報訓練の様子を
お知らせいたします。



実際に消防署へ通報し、とても緊迫感のある訓練
でした。患者様が安心して通院・入院生活をおくれ
るよう、防災に取り組んでいきます。

新入職員の紹介



優しく丁寧なケアができるよう努めます。
よろしくお願いいたします。



8月より入職しました。
丁寧で一人一人に寄り添ったケアができるように頑張ります。よろしくお願いいたします。



培養室からのお知らせ

☆培養器増えました☆



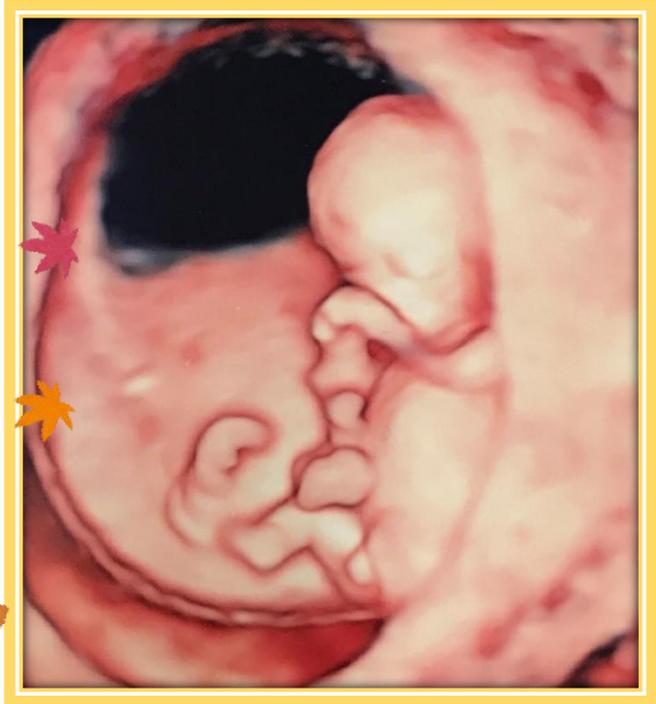
採卵した卵はこのようなインキュベーター(培養器)と呼ばれる機械の中でお預かりしています。インキュベーターの内部は37℃の温度および低酸素状態となっており、卵にとって適切な環境を維持しています。



4D エコーフォトギャラリー

今回も診察室で撮れた
かわいい赤ちゃんの
写真をご紹介します！





秋の味覚で簡単レシピ

きのこのポタージュスープ



材料（4人前）

- 玉ねぎ・・・30g
- ベーコン・・・20g
- マッシュルーム・・・40g
- しめじ・・・40g
- 椎茸・・・30g
- バター・・・20g
- コンソメスープの素・・・5g
- 牛乳・・・40cc
- 生クリーム・・・20cc
- ブラックペッパー・・・少々
- 万能ねぎ・・・少々



作り方

①適当な大きさにカットした玉ねぎときのこをバターで炒めます。

*塩を一つまみ入れて、弱火で色付かないよう旨味を引き出しましょう。



②しんなりとしてきたら、水 400 ccとコンソメスープの素を入れて5分程煮込みます。

*沸騰してきたら弱火にして時間まで。

③5分程たったら火を止めて粗熱をとりミキサーにかけます。ミキサーの時間は好みです。

ミキサーの中身を見ながら、食感を残したければ粒が残る程度、なめらかにしたければ完全にきのこの形状がなくなるまでミキサーをかけてください。

*熱いうちにミキサーへかけるのは危険です！



④鍋に移して温めたら牛乳と生クリームを加えて塩で味を整えましょう。

*生クリームは無くても良いのですが、入れた方がよりコクがでて美味しく仕上がります。

⑤器に盛りつけて万能ねぎ（パセリなどでもOK）と香り付けのブラックペッパーで完成です。

◆◆◆◆ アレンジメニュー ◆◆◆◆

スープとしても美味しいですが、ソースとしても使えます！白身魚やエビ・ホタテ、また鶏肉など相性は抜群！ソースで使う場合は塩加減を少し強めに調整して仕上げてください。

