

医療従事者の健康を担う冷凍弁当 無添加、有機栽培の国産食材使用

●真生会富山病院



木の質感を生かしたレストラン「グリーンハット」。吹き抜けの天窓から自然光が差し込む

最高の医療サービスを提供するために、従事する職員も健康でなくてはならない。そんな思いから、真生会富山病院(射水市)のお昼ご飯は健康面に配慮した日替わり弁当が利用されている。請け負うのは、安心安全の食事を届ける「あんしん弁当」(射水市)。添加物は一切使わず、無農薬や有機栽培の国産食材を取り入れ、栄養バランスにも配慮する。

3月、職員専用食堂「スカイラウンジ」に大きな冷凍庫が登場した。いつでも空腹を満たせるようにと、「あんしん弁当」の冷凍弁当やスイーツが常備されるようになった。愛用者の1人、消化器内科の真野鋭志医師(52)は「検査や外来、急患などで、お昼の時間帯に食事でできないことがある。冷凍弁当は、不意に空いた時間に利用でき、とても助かっている」と話す。事前申し込みが必要な日替わり弁当は、多忙で食べられなかったらもったいないと、なかなか利用できなかったという。チーズケーキやおはぎなどの甘味もあり、疲れを癒やしてくれそう。本館1階には、一般の人も利用



写真左/トーストやハム、目玉焼きなど充実の内容で人気の「モーニングセット(400円)」写真右/親しみやすいオーソドックスなタイプの「オムライス」(700円、サラダ付き)。食べ応えのある「牛丼」(600円、みそ汁付き)は、卵を絡めるとマイルドに写真右/2種類のケーキとコーヒーがセットになった「ケーキセット」(400円)は、平日の午後2時以降は200円になる

射水市下若89-10
0766-52-2156
レストラン 8:30~19:30(LO19:00)
土曜8:30~14:00(LO13:30)
日曜、祝日 40席 あり
※1Fレストランは一般利用可

利用できるレストラン「グリーンハット」がある。木調のおしゃれな店内は、病院であることを忘れそう心地よさだ。オムライスや丼、麺類などがそろい、手頃な価格かつ、充実のボリュームというのもうれしい。



冷凍弁当やおはぎなどは電子レンジで解凍できる



写真上/会話を楽しみながら昼食をとる真野医師(手前左)写真左下/写真の冷凍弁当は魚のフライや旬のタケノコなどが盛りだくさん写真右下/大きな冷凍庫に弁当やケーキなどが常備されている

おかげさまで開業15周年「心が深呼吸する温泉・宿」

日帰り休憩ランチプラン
●ご入浴+個室+お食事がセットになって

平日 2,500円 (消費税込)
お一人様

土・日・祝 3,000円 (消費税込)
お一人様

●3名様からご予約を承ります。
※2名様でご利用の場合、お一人様+500円
●ご予約は前日の午前までお受け致します。
●お食事は11時30分、又は12時でお願致します。
●個室ご利用時間は10時~16時までとなります。
●お飲物は自動販売機でお求めください。

富山市内は3名様以上で **送迎無料!!** いたします。
市外は10名様以上で

〒939-2331 富山市八尾町下笹原678-1
予約受付 TEL 076-454-3330
ホームページ http://www.uukan.yad.jp

天然木 一枚板テーブル
寺勇木工
TERAYU wood works since1957
射水市上980-2(南無大橋南側)
営業時間/AM10:00~PM7:00
定休日/水曜日 TEL/0766-52-6111
WEBでクリック! 寺勇木工 検索

デザインから制作まで
自社工房にて製造販売

自社工房 研削作業 研削作業
研削した板で制作 木目を磨き出して 研削する前に表面
丹念に削ります 色を揃えます

高岡 富山 宇奈月 小立 小坂 小折 小立 小坂 小折

製造直販 長期お預かりOK

氷見牛 三味御膳
ランチ・夕食、どちらでも
3,800円 (税込)

前菜、氷見牛鍋
刺身盛り合わせ(本日のどれか)
氷見牛石焼、小鉢
ごはん、みそ汁、香の物、デザート

富山県認定 とやま「食の匠」のお店
秀吉 Shu Gokun
氷見市幸町9-78(ハッピータウン前)
TEL(0766)74-5941 水曜定休

2日前まで要予約