

# ジュンマミーズ倶楽部

## Jun Mammys' Club



毎年、この季節になると院内・院外でクリスマス装飾を行っています。  
今年も皆さんに楽しんでいただけるよう準備いたしました。通院・入院時には是非ご覧ください。

### 当院の防災・救命対策について

緊急時の避難グッズとして全病室にベビーキャリアと常備灯を設置しております。

またナースステーションにも新生児室用としてベビーキャリアを設置しております。



10月に全院でAEDの講習をナース・事務スタッフ向けに行い、医師や救急車が到着するまでの救命方法を再確認しました。



### 手作りスイーツレシピ

今回は体に優しい豆乳を使ったブラマンジェの作り方を当院のシェフに紹介してもらいます。ブラマンジェは生クリームを使うことが多いですが、このレシピは生クリームを使わずにできるので、授乳中のお母さんも是非作ってみてくださいね。

#### □ 豆乳のブラマンジェ □

《材料》5人分

- 豆乳…200cc
- 牛乳…200cc
- ゼラチン…4.5g
- グラニュー糖…30g
- 水…13.5g

#### point

泡だて器で混ぜると小さな気泡がたくさんできてしまうので、ゴムベラで優しく混ぜると良いです。

#### 《作り方》



1. ゼラチンを水でふやかしておく。

2. 鍋に豆乳、牛乳、グラニュー糖を加えて火にかけ、ゴムベラで混ぜながら沸騰直前で火を止める。



3. 1を2に入れ、ゼラチンを溶かす。



4. 3をこしながらボウルに移す。



5. 氷水を入れたボウルに4のボウルを入れ、荒熱をとる。その後、器に液を注いで冷蔵庫で冷やし固めればできあがり☆