

第5回

北見での思い出づくりの集い

夏の太陽が照りつける木陰で

平成30年7月29日(日)、真夏の太陽がまぶしい野付牛公園で「第5回北見での思い出づくりの集い」を開催した。

臨床研修医室の医師(今年研修に入った11名・昨年も参加した2年度の5名)が16名、事務部門のスタッフが8名そして道立北見病院から総務係長が出席して病院サイド総勢25名を招いて開かれた。

会からは13名の会員が皆さんをお迎えした。

定刻の午前11時から、イベントセルモニーが始まった。全員が輪になって集い、名前のみの簡単な自己紹介に引き続き、逢坂代表が歓迎の挨拶をし、昨年

も参加した笹井医師が「集いに参加して」を述べた。

炭焼きコンロの火は赤々と燃えている。それぞれがオホーツクビールや飲み物を手にとり、田辺事務副部長の音頭で乾杯し、交歓焼き肉の始まりです。

フルーツを2品

▽味覚園焼き肉コース。牛さがり、牛カルビ、豚ホルモン、豚カルビ、豚トロ、鶏肉、ソーセージ。焼き野菜(キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ピーマン)。味付けは塩コショウと生たれ。

▽漬物はキュウリの板ズリ浅漬けステック仕上げと白菜のキムチ。

▽ご飯はおにぎりごま塩仕上げ。



▽フルーツはサクランボ(佐藤錦)とフィリピ産パイナップル。

の飾り切り。▽デザートはアイスクリーム(M&O W

・モウ) バニラ・宇治抹茶・チョコレト。

▽飲み物はオホーツクビール(エール)・サーバーからのサイビス、キリンゼロイチ(ノンアルコールビール)、お茶、飲料水。

キュウリの板ズリ浅漬けステック仕上げは阿久津事務局長がまたパイプの飾り切りは逢坂代表がそれぞれ調理をして保冷剤で冷やし、持ち込んだ。

◆ ◆ ◆ 炭火の調子も良く焼き肉を楽しんでいます。ここで抽選会です。

景品は会の森賞副代表と下元理事が提供してくれた。進行役は森賞副代表ファミリーの仁衣奈さん、礼紳さん、諒和



抽選会 景品はトリトンの食事券

さんと長南理事。全員に当たる抽選会のあと、参加の医師だけが対象の特別賞3本の抽選です。金賞1本、トリトンの食事券5千円。銀賞2本、トリトンの食事券3千円。当たった参加の医師は大喜びです。

医師のひとこと

参加医師のそれぞれから出身地などのコメントを戴きながら交流を楽しむ時間です。進行役は表監査役です。▽北見赤十字病院を見学して、研修の場に決めた。出身は九州・福岡です。来春には研修が修了しますがまたこの集い(3面に続く)