

前回11月26日の例会記録

出席の状況

会員数 51名 (内出席免除 3名) 出席者数 37名 欠席者数 14名

出席率 74.00% 前々回訂正 91.84%

欠席者 藤原, 福元, 原, 樋口, 日笠, 鴨井, 川本, 木本, 小橋, 永見, 中西(敏), 大饗, 横山, (平野)

S . A . A .



柏野会員

先週80回目の誕生日を迎え、元気で平均寿命を超えられたことに感謝します。今後も、健康維持に下手なゴルフも続けたいと思いますので同好会の皆さん、今しばらく面倒をみてやって下さい。



平松会員

11月19日のIDMでは美味しいワインと楽しい時間を有難うございました。ボジョレーヌーボーの味に勝る新入会員の参加の喜びでした。



河田会員

先週はIDMでおいしいワインと料理をいただきました。参加の皆様、お疲れ様でした。



岡本(浩)会員

先日はIDM参加しました。飲めませんが話はずんで楽しい一夜を過ごさせて頂きました。三年未満会員で無料の恩恵にあずかりましたのでスマイル致します。



植田会員

前回のIDMの後の記憶がありません。楽しかったのは憶えています。いろいろ粗相があったかと思います。すみませんでした。謝罪も含めてスマイルします。



相原会員

先日は結婚記念日のお花ありがとうございました。当日は、私が家にいませんでしたので、特にエピソードはありませんが…

以上,6件 22,000円(累計 609,000円)

会長報告

会長 西山隆三郎

- ・国際ロータリー第2690地区森田昭一郎ガバナーより、「クラブ・ビルダー賞の推薦について」の案内が届いております。「クラブ・ビルダー賞」とは、ロータリークラブのサポートや強化において多大な貢献を果たしたロータリアンを、各クラブから推薦し、地区で厳選のうえ、1名をRIとして推薦するというものです。我がクラブとしての対応は、次週の理事役員会にて検討いたします。
- ・国際ロータリー松宮剛理事より、「SAKUJI作戦推進について」の案内が届いております。「SAKUJI作戦」とは、日本における会員増強達成のために行うプロジェクトで、
 1. 会員に紹介状を書いていただく
 2. 作戦に賛同するクラブを募っていただく
 3. 紹介状により地区で候補者とコンタクトをとっていただくというものです。詳細は、これから確認してまいります。こちらも次週の理事役員会にて我がクラブとしても対応を検討いたします。

幹事報告

幹事 相原利行

- ・次回、12月3日の例会では、クラブ年次総会を開催いたします。議題は、次年度理事・役員選挙の選考についてです。全会員の方にご出席いただきますようお願いいたします。
- ・次週は、例会後、第6回理事役員会を開催いたします。本日案内を配布しておりますので、該当の方はご出席いただきますようお願いいたします。

内部卓話

「最近の仕事」 入江 直人 会員

■心臓病センター榊原病院にて

1932年4月、外科榊原病院として開設され、本年で80年の歴史のある心臓疾患の治療で日本有数の病院です。

■設計コンセプト

機能別に分棟化し、棟ごとの建替を想定した配置計画

絶対清潔ゾーンの設置、衛生資材とゴミとの物流搬送の完全分離室内空気の流れまで管理を行う

高い耐震安全性の確保をするために安全係数を1.25とした構造計画(耐震構造)

救急対応を充実するため、ドクターヘリが離発着可能なヘリポートを屋上に設置

■マスタープランの考え方

将来構想との整合

エネルギー棟のあり方、南西交差点からのアプローチ

都市軸との関係性・各棟の配置

駐車場の配置のあり方

新幹線からの景観への配慮



「ガラス瓶について」 末吉 賢多 会員

I ガラス瓶とは

1. ガラス瓶の主原料

けい砂（白っぽい砂）ソーダ灰（炭酸ナトリウム）石灰石（炭酸カルシウム）カレット（一度ガラス瓶になったもの）

2. ガラス瓶の作り方 下図参照

3. ガラス瓶の長所・短所

長所 ガラスびんは材質そのものが無味無臭で、中身に容器の匂いが移らず、長期保存が、可能な容器である。

短所 落とすと割れやすい。他容器に比べて重い。

II 弊社について

1. リユース・リサイクル

2. 物流業務

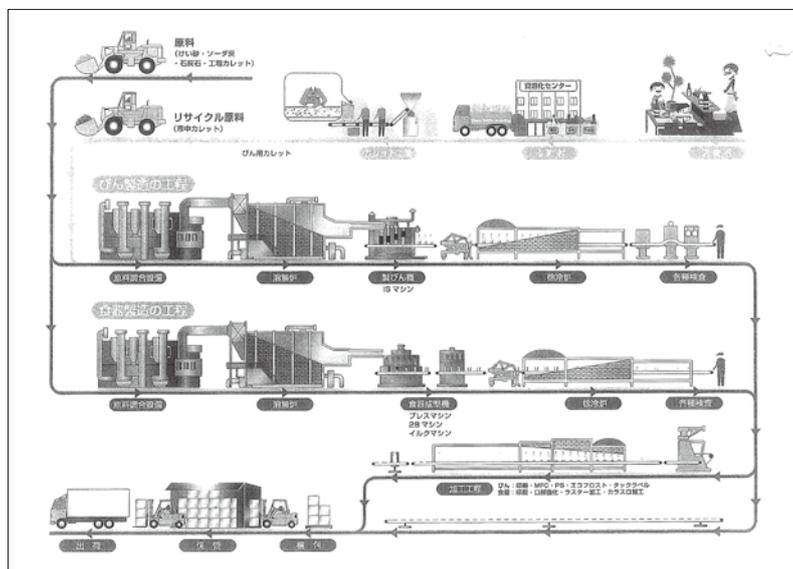
3. 容器包材販売

(1)ガラス瓶販売

(2)ペットボトル・ポリ容器・軟包材及び付帯品の販売

(3)ネット販売

III 今後のガラス瓶



第2回 IDM 日時：11月19日 18：30～

毎年恒例になりました、ボジョレーヌーボー楽しむ会が済生会病院1階「カラビーナ」で開催されました。会員27名が参加され、藤岡R情報委員長からの挨拶で始まりました。

会場には、赤ワインの樽が用意され、グラスにワインを注ぐと、芳醇な香りがし、一口飲むと口当たりもよく、ついつい飲みすぎてしまうワインでありました。

今月入会された、植田会員、永見会員も参加され、入会3年未満の会員などの近況報告などを行い、段々と酔いが回るにつれて、あちらこちらで会話も弾み、「あっ」という間の2時間でした。参加された方お疲れ様でした。また、来年もおいしいワインが飲めることを楽しみにしています。



12月お祝い行事

例会情報

本日のメニュー（12月3日）

| | | |
|--------------|-----------|-------------------|
| にんじんのクリームスープ | すずきのポワレ | 雲丹と海草風味のブイヤベースソース |
| ミックスグリーンサラダ | シェフ特製デザート | コーヒー ホテル特製パンとバター |

次回のメニュー（12月10日（ヘルシー和食））

| | | | | | | | |
|----|-------------|----|-------|-------|-----|-----|--------|
| 温物 | 鴨南蛮蕎麦（合鴨ロース | 黄韭 | かきのき茸 | 焼葱 | 椎茸 | 蒲鉾 | 雲一味餡 |
| 小鉢 | 炙り紋甲烏賊（ぬた和へ | 紅蓼 | 御飯 | 鯛飯（人参 | 薄揚げ | 三つ葉 | 香物（三種） |