

# Raio da notícia

## A magia do Dia das Crianças

Outubro chegou e com ele uma das datas mais alegres e doces do ano, o Dia das Crianças. Instituída em 1920, a data não foi esquecida pela equipe do Voluntariado e Humanização do Hospital, que distribuiu mais de 65 brinquedos, bolo de chocolate e suco de frutas para todas as crianças internadas na pediatria, observação pediátrica do Pronto Socorro e que aguardavam atendimento na entrada do Hospital e da



## Fique de Olho III Seminário da Rede Criad Jabaquara

Tendo como objetivo a atuação integrada de vários setores representativos da sociedade no enfrentamento à violência contra a criança e o adolescente, bem como uma implementação de ações preventivas através de uma Cultura de Paz, a rede Criad Jabaquara realiza o seu III Seminário, no próximo dia 27 de Outubro. Consulte a programação nos quadros de aviso e inscreva-se.

Mais informações:

(11) 5013-5316 ou pelos e-mails [vtaraujo@prefeitura.sp.gov.br](mailto:vtaraujo@prefeitura.sp.gov.br), [apacosta@prefeitura.sp.gov.br](mailto:apacosta@prefeitura.sp.gov.br)



## ATENÇÃO USUÁRIOS DO ESTACIONAMENTO SABOYA

Todos os funcionários que possuem veículos cadastrados deverão comparecer à Diretoria Administrativa até o dia 11 de novembro, portando o atual crachá de estacionamento, procurar por Juliana ou Virgínia, de segunda a sexta feira no período da manhã das 08:00 às 11:00 horas e, no período da tarde das 15:00 às 17:00 horas. No período noturno procurar por Willian ou Olavo das 21:00 às 00:00 horas, para efetuarem o recadastramento de seus veículos.

Para os novos usuários, deverá ser apresentada a respectiva identificação funcional ou comprovação de vinculação a pessoa jurídica que presta serviços nesta unidade hospitalar, nos casos de trabalhadores terceirizados.



## Aniversariantes do Mês



Setembro



Informativo Interno Mensal  
do Hospital Municipal Dr Arthur Ribeiro de Saboya

## Funcionário Mestre Cooca

### Abobrinha Recheada

#### Ingredientes

- 4 abobrinhas médias;
- ½ cebola grande picada;
- 1 colher sopa de óleo;
- 2 dentes de alho amassados ou picadinhos;
- 1 envelope de tempero pronto para legumes;
- 8 unidades de queijo tipo polenguinho.

#### Modo de Fazer

Cozinhe as abobrinhas inteiras em água com sal (é importante que elas fiquem macias, porém não muito mole, para que você possa cortá-las). Quando estiverem, corte no sentido longitudinal e retire todo recheio da abobrinha com cuidado para não rasgar a casca. Deixe as "barquinhas" de abobrinha aguardando e refogue todo recheio retirado em uma panela com óleo, cebola e alho, deixe refogar o tempo suficiente para que a água criada pela própria abobrinha seque, adicione o queijo ralado e o tempero pronto, mexa até que o queijo derreta. Recheie as abobrinhas, coloque o queijo polenguinho por cima e leve ao forno para gratinar por 15 minutos em forno à aproximadamente 180°.



Receita enviada por  
Thatila Ap. S. de Souza  
AGPP- Chefia Méd do PS



## Entrevista



**Nome:** Michele Souza

**Setor:** Remoção

**Função:** Auxiliar Técnico Administrativo

**Qual o seu maior sonho?**

Dar o melhor da educação para minha filha Mariele e recompensar tudo que minha mãe fez por mim até hoje.

**Sua melhor lembrança de infância?**

Quando acordava pela manhã, e encontrava o brinquedo no pé da

cama que o Papai Noel havia deixado para mim.

**A palavra mais bonita? Porque?**

AMOR – sentimento verdadeiro que se tem um pelo outro.

**Um talento seu que poucas pessoas conhecem?**

CARIDADE – A minha missão aqui neste mundo é sempre ajudar alguém.

**Um prato que deveriam aprender a cozinhar com você?**

Todo mundo lambe os beiços quando experimenta meu brigadeiro.

**Uma música que cantaria em público?**

Eu cantaria para todo mundo ouvir: Paula Fernandes: Pra você.

**Uma mensagem ou ensinamento de vida**

A distância pode causar saudade, mas nunca o esquecimento.

## Expediente

Textos e diagramação: Ana Paula Costa - [apacosta@prefeitura.sp.gov.br](mailto:apacosta@prefeitura.sp.gov.br)

Supervisão Técnica: Valéria Casolato, Cássia Tamborino, Laercio

Oliveira e Carlos Oliveira, Orlando Elidio da Silva

Jornalista Responsável: Aurelia Brito MTB 24872

Diagramação: Ana Paula Costa