

ご自由にお持ち帰り下さい

なごみのわ 和みの輪

春江病院広報誌

Vol.20

平成25年10月



P2. 職員院外活動報告ほか

新任医師紹介

バレーボール部

ドラゴンボート

P3. 知っていますか？
糖和会とあゆみ会の
ご案内

P4. 耳より情報！
検査部からのお知らせ
簡単！おすすめレシピ

新任医師 紹介

よろしく お願いします

乳腺科

しまだ
としゆき

嶋田 俊之 医師

22年ぶりに福井に帰って来ました。近所の川で魚釣りをしたことが懐かしく思い出され、先日川巡りをしてきたところです。

専門は乳がん診療です。慶応大学一般、消化器外科で学び、国立がんセンター東病院の乳腺外科・化学療法科で乳がん診療の指導を行い、ハーバード大学・マサチューセッツ総合病院で乳がんの基礎研究を行ってまいりました。現在40歳、残り30年？この地で皆さんのお役に立てるよう精進いたします。



職員院外活動

■ バレーボール部



平成22年にバレーボール部を再設立してから、3年経ちました。あれから、3年、なかなか初勝利ができずにいましたが、今年は、主力メンバーが加わり、去る8月11日の病院別対抗バレー

ボール大会にて、初勝利をおさめることができました。さらなる上を目指して、これからも、頑張っていこうと思います。

(バレーボール部：寺井明日香)

■ 九頭龍ドラゴンボート大会

平成25年8月4日、高屋橋上流の九頭竜川で第6回九頭龍ドラゴンボート大会が開催されました。当院からもチーム春江病院として出場しました。今年で6回目の出場ともあり、優勝にける思いは非常に強く、気合い十分で本番に臨みました。結果はというと、準決勝敗退。今年も準決勝の壁を崩すことはできませんでした。



チーム春江病院は、「チーム医療」という面でチームワークは完璧で、こぎ手、ドラマーとも息が合っていました。来年は、体力面を強化し、優勝を目指します。

(チーム春江病院：塚本和也)

患者会のご紹介

「糖和会」とは、春江病院に通院されている糖尿病の患者様の会であり、糖尿病に関心のある方はどなたでも参加・入会ができます。

糖尿病の知識を深めたり、日頃のお食事やお薬などの疑問を糖尿病専門スタッフがお答えします。糖和会（10才若い）の皆さんと一緒に、楽しいひとときを過ごしてみませんか？見学も可能ですので、お気軽にお越し下さい。

現在、会員様を募集しています。

〈お問い合わせ先〉

春江病院 栄養科「糖和会」事務局
Tel(代表)0776-51-0029 (内線132)



【糖和会】

* 毎月、糖尿病の月刊誌“さかえ”を配布

* 活動内容として年5回の例会・年1回のハイキング・総会を開催

H25年 糖和会ハイキングにて！(^^)！



新年会



納涼祭

あゆみ会とは、脳卒中などの脳血管疾患を有する患者様やそのご家族様が会員となり活動を行っている会です。

同じ病気で治療や療養する患者様、ご家族が生きがいのある明るい生活を送るため、情報の交換やレクリエーションなどの各種活動を通じお互いを励まし合い、親睦を図り協力し合っていくことを目的としています。

活動内容としては、季節ごとにレクリエーションなどを行っています。

当院リハビリテーション部のスタッフを中心となって企画、運営しています。日頃から抱える悩み事や疑問なども気軽に相談できます。

スタッフも会員様に楽しく時間を過ごして頂けるよう、全力で良いものを企画していきます。



パン作り



竹人形制作



絵付け体験

現在、会員様を募集しています。〈お問い合わせ先〉 春江病院 リハビリテーション部
あゆみ会事務局 Tel(代表)0776-51-0029(内線160)

【あゆみ会】

検査部からのお知らせ

4月より、血液検査の結果が**当日(約30~40分後)**にわかるようになりました。

採血室

① 採血をします。



結果がでるまで約30~40分お待ちください。

一部、当日に結果がでないものもあります。

診察室

② 診察時に採血結果を聞いていただきます。



*詳しくは医師・看護師・臨床検査技師におたずね下さい。

おいしく楽しく健康に!

春江病院栄養科から
おすすめおやつ

**レモン
チーズケーキ**



(1個分)
エネルギー
160 kcal
たんぱく質 3.8g
脂質 12g
糖質 8.3g

春江病院のお食事献立より、おすすめのおやつをご紹介します。
とても簡単ですが本格的な濃厚ベイクドチーズケーキが楽しめます。
ぜひ挑戦してみてくださいね!

材 料 (アルミケース約8個分)

クリームチーズ 1箱 (200g)	~かざり~
卵 2個 (100g)	ブルーベリージャム30g
小麦粉 大さじ2 (12g)	生クリーム50g
砂糖 大さじ4 (25g)	砂糖5g
レモン汁 大さじ1/2 (6g)	ミントの葉

作り方

- ①すべての材料を入れてなめらかになるまでハンドミキサーで混ぜる。
- ②アルミケースに入れる。
- ③トースターで15分焼く。(又はオーブン180度15分)
- ④ジャムを表面にぬり、砂糖を入れて泡立てた生クリームとミントの葉をかざる。

(管理栄養士 宮崎)

お知らせ

10月から、循環器内科、泌尿器科、整形外科の
医師が変更になる予定です。

基本理念 地域医療の担い手として住民に信頼される病院を目指します。

編集・発行所 〒919-0414 福井県坂井市春江町江留下屋敷62-5
TEL 0776-51-0029 FAX 0776-51-6163 URL <http://www.harue-hp.org/>