医療法人博愛会 哲翁病院 広報誌はくあい vol.1

博愛

ご自由に
お取りください

令和元年 創刊号

～病院理念～
博愛の精神をもって医療に携わり、
地域住民の健康な生活の維持、向上に尽くします

病院長　哲翁和博

院長あいさつ

平成３０年４月に哲翁病院６代目院長に就任してから、１年が過ぎました。
「博愛の精神をもって医療に携わり、地域住民の健康な生活の維持、向上に尽くします」という理念のもと、地域の方々から信頼され選ばれる病院となるよう日々努めております。
この広報誌「はくあい」が、その一助となれば幸いです。

広報誌、はじめました

みなさま、はじめまして。
哲翁病院広報誌『**はくあい**』を手にとっていただき、
ありがとうございます。
私たちは哲翁病院広報委員会です。
これまで、病院の情報発信の場がなく、ためにためた情報を、
少しずつ発信できればと思っております。
また、この広報誌が、患者さん、地域住民の方々とのコミュニケーションのひとつになればと考えています。
当院からの発信だけでなく、皆様からの様々なご意見、情報も反映させていきたいと思っています。
今後とも、よろしくお願いいたします。
ご意見、ご感想があれば「みなさんの声」箱にお寄せください。

＜哲翁病院マラソン部＞

原城マラソン大会に参加しました！

2月24日（土）に、南有馬町で開催された「原城マラソン大会」に当院の職員も参加しました。
あずき色のユニフォームで、哲翁病院をアピールしながら、世界遺産となった原城の地を走り抜けました。

年度初め式および辞令交付式が行われました

平成 31 年 4 月 1 日に、年度初め式および辞令交付式が行われました。

年度初め式では、理事長および院長より挨拶があり、辞令交付式では人事異動とともに、医事課およびリハビリテーション科にそれぞれ１名の新入職員の辞令がありました。

今年度も、地域住民の皆様の健康な生活の維持、向上に貢献できるように努めていきますので、よろしくお願いいたします。

お知らせ

・駐車場の数が増えました！

これまで、駐車場の不足により、お車で来院される際に、
ご迷惑をお掛けしておりましたが、今年２月より、
第２駐車場が来院者様専用駐車場となりました。
ぜひ、ご活用ください。

※当院は「みなさんの声」箱を設置しており、
頂いたお声に関しましては、ご回答を掲示
させて頂いております。掲示場所は、正面
玄関自動ドアをお入りいただきましたら、
すぐ右側にございます。

介護保険について知りたい

介護保険ってよく聞くけど、よくわからない…
誰が使うの？どんな人が使えるの？どんな時に使うの？
お気軽にお尋ねください。
受付で、
「介護保険について話を聞きたい」とお声掛けください。

担当：江里口・黒岩

南島原市桜まつりに参加しました

平成 31 年４月７日（日）、口之津中学校グラウンドにて開催された「南島原市桜まつり」に、当院の作業療法士が参加し、長崎県作業療法士会の活動にご協力させていただきました。

作業療法士会のブースでは、吹き矢のアクティビティや、作業療法士に関するパンフレットを配布しました。

また、ステージでは口之津町にあるボランティアグループ「ささえさんの会」さんとコラボして「南島原こんね体操」を披露させていただき、会場の皆さんと楽しく体操することができました。

＜糖尿病教室＞

当院では、糖尿病専門医の哲翁たまき医師（東京女子医科大学糖尿病内科）、管理栄養士および理学療法士による『**糖尿病教室**』を開催しています。

～5 月の糖尿病教室の様子～

※どなたでも無料でご参加いただけます

５月 18 日（土）の糖尿病教室では、

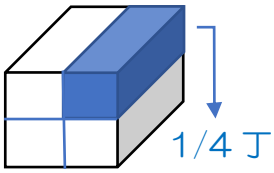
「糖尿病の薬物療法について
～経口薬を中心に～」

というテーマで、哲翁たまき医師より、糖尿病薬の種類や特徴などについてお話させていただきました。多くのご参加、誠にありがとうございました。次回は６月 15 日（土）に、「血糖値が気になる、そこのあなた！！～今日から使えるイマドキの運動療法を教えます～」というテーマで開催いたします。ご興味がある方は、どなたでもお気軽にお越しください。

当院自慢の一品 ～簡単ヘルシーメニューで健やかに～

豆腐のカレーあんかけ

＜材料２人分＞



- 豆腐：1/4 丁
- 玉ねぎ：20g
- 干ししいたけ：小１枚
- むきえび：20g
- グリンピース：10g
- 片栗粉：小さじ 1/3 杯
- コンソメ顆粒：小さじ 1/3 杯
  （コンソメキューブ：1/5 個）
- 水（またはしいたけの戻し汁）：120cc

- 砂糖：小さじ１杯
- 醤油：小さじ2杯
- 酒：小さじ１杯
- 塩：少々
- カレー粉：小さじ 1/4 杯

A

＜レシピのポイント＞

豆腐とカレーは相性がよく、夏の暑い時期でも温かい豆腐料理としておいしくいただける一品です。カレー粉を使用することで、減塩にもなります。

＜1 人分の栄養価＞

- エネルギー：74kcal
- タンパク質：4.2g
- 脂　　質：3.2g
- 食塩相当量：0.7g

＜作り方＞

① 野菜は短冊に切り、むきえびと炒める。水とコンソメを入れ、A の調味料で味をつけ、水溶き片栗粉でとろみをつける。

② 豆腐は 1/４丁を半分に切り、湯通しをする。水分を切り、器に盛りつける。

③ ①のあんを、盛り付けした豆腐にかける。

＜外来診療時間のご案内＞

午前　　９：００～１２：３０（受付　１１：３０まで）
午後　１５：００～１７：３０（受付　１７：００まで）
※休診は水曜・土曜の午後、日曜・祝祭日です。

医療法人博愛会哲翁病院
住所：南島原市口之津町甲1181番地
TEL：0957－86－3226 ／ FAX：0957－86－3227

発行日：令和元年 5 月 29 日　　編集者：小林