

わきあいあい

No.24

社会医療法人小寺会 佐伯中央病院 広報誌



★新年のご挨拶

理事長・院長より新年のご挨拶

★職場紹介

当院の手術室・中央材料滅菌室をご紹介します！

★レシピ紹介

食事療養部より、地方の郷土料理「いとこ煮」をご紹介します

★インフルエンザに注意

インフルエンザの予防策のポイントを学ぼう

理事長 新年ご挨拶

平素より当法人の医療・介護サービスへのご理解を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、当法人は社会医療法人として5年目を迎え、更なる地域貢献、救急医療への取り組みを進めるべく、本年も邁進していきたいと考えております。

佐伯の太陽では、開設2年目を迎え、地域の方々のご協力もあり、多くの方々にご利用いただき日々成長を続けております。また、佐伯中央病院をはじめ、各施設につきましても互いに協力、連携を密に行い、常に患者様、利用者様の視点に立ち、医療・介護の改正が続く厳しい情勢の中でも質を向上させ、安心安全でよりよい多様なサービスを提供する事、スポーツ活動を通して地域活性化への貢献などを目標に活動を行って参りたいと考えております。

最後になりましたが、本年が皆様にとって幸多き年になる事を祈念致しまして、ご挨拶とさせていただきます。

社会医療法人小寺会
理事長 小寺 隆



院長 新年ご挨拶

あけましておめでとうございます。

今年のお正月は天候に恵まれ、穏やかに明けました。この幕開けにふさわしく、明るく、平和で、穏やかな1年でありますことを願わずにはられません。

さて、時代はかつてないほど激しく変化しています。医療の世界も激動の渦中にあります。

私達が従来行って来た事や今ある制度にしがみついているだけでは、変化に取り残されてしまいます。「種の起源」を表したダーウィンは「頭が良い者や力の強い者が生き残るのではなく、変化し得る者が生き残る」と言っています。

しかし、無原則に時代に迎合しては医療が果すべき「本質」を見失ってしまいます。医療の本質を進（深）化させることで私達も病院も変わって行かねばなりません。

佐伯中央病院は、病院運営方針をとして「安全で質の高い医療をチームで実践する」事をモットーとし、以って「地域に信頼され、選ばれる病院づくり」を追求するなかで、佐伯の財産として育っていく病院を目指します。

皆様のご理解とご協力をお願いします。

佐伯中央病院
院長 若杉 健三



～職場紹介～

手術室・中央材料滅菌室



中央材料滅菌室では、院内で使用した器具の洗浄、消毒、滅菌を担っています。

手術や処置などで使用する器具を取り扱う、とても責任のある部署であり、スタッフ一人一人が責任を持ち、日々の業務に取り組んでいます。

これからも手術室・中央材料滅菌室では、日々研鑽し、安全な医療を提供していきます。

皆さんこんにちは。今日は職場紹介という事で、現在の手術室・中央材料滅菌室について紹介したいと思います。

当院に手術室が開設されて約4年が経ち、総手術件数は約860件で、年間で約250件の手術が行われています。

手術前には術前の訪問を行い、手術中も少しでも手術に対する不安な気持ちが和らぐ様にスタッフ一同心がけています。

また手術内容により使用する機械も異なってくる為、看護師も機械の特性を覚え、スムーズな手術が行えるように日々勉強に励んでいます。



一品レシピ

～いとこ煮～

【作り方】

- ① 小豆を軽く洗い、なべに入れ小豆がつかれる程度の水を入れて沸騰させます。
- ② 火を止めて、ザルにあげてゆで汁を捨てます。(アクを抜くため)。
- ③ 再び、鍋にもどし水を入れ、小豆が柔らかくなるまで煮ます。
- ④ 小豆が煮えたら汁気をきっておきます。
- ⑤ 鍋にだし汁を入れ、3cm角に切った南瓜を入れて柔らかくなるまで10分ほど煮ます。
- ⑥ 小豆、きび糖を加え弱火で煮ます。
- ⑦ 両方が柔らかくなったら醤油を加えて汁気がなくなるまで崩れないようにゆっくり煮ます。

☆食事療養部おすすめの一品☆



【材料】	4人分	数量 (g)
● 小豆		30
● 南瓜		120
● だし汁		50
● きび糖		16 (大さじ1杯強)
● みりん		4
● 濃口醤油		4 (小さじ1杯弱)
※ エネルギー253kcal たんぱく質8.6g 塩分0.5g (4人分)		

「いとこ煮」は小豆や野菜などを煮た煮物料理で各地に伝わる郷土料理の一つです。

北陸地方のものと山口県萩市周辺に伝わるものが知られています。材料を煮えにくいものから追々入れていくことから、「おいおい」を「甥甥」すなわち「いとこ」にかけたものが語源の一つとされています。

いとこ煮を冬に食べると風邪をひかないとされ、ご利益があるとして神棚や仏壇に供えてからいただく風習のある地方もあります。小豆の持つ「赤」は稲作民族における呪術が結びつけられていて古くより祭祀の際に小豆が用いられていますね。

南瓜と小豆の自然の甘味を上手に生かし、砂糖と醤油がほんのりとしたやさしい味です。

インフルエンザにご用心！

インフルエンザ予防策

- ① ワクチンを接種する
- ② うがい、手洗い、マスク着用
- ③ 流行時期は人混みを避ける
- ④ 室内の湿度を60%程に保つ
- ⑤ バランスの良い栄養摂取と休養

月
日
曜
日
直

今年もインフルエンザ流行の季節となりました。しっかりと予防をして、体調管理に気をつけましょう！



★職員募集中★

薬剤師・看護師・社会福祉士・作業療法士・介護職員

詳しくは、佐伯中央病院 人事労務課 までご連絡下さい

佐伯中央病院 ～理念・基本方針～

<理念>

- 一、患者様に視点をおき、心のかよう思いやりのある医療を提供します。
- 一、専門的技術を生かし、より効果的な医療を追求します。
- 一、地域と共に歩み、医療を通して地域文化の発展に貢献します。

<基本方針>

- 一、生命・人格・人権を尊重し、質の高い医療を目指します。
- 一、時代のニーズに合った医療サービスを提供します。
- 一、健康づくり、疾病予防の担い手として、地域医療に貢献します。
- 一、志高く、豊かな人間性を有する医療人の育成を目指します。
- 一、効率的な運営を行い、働きやすい職場づくりに努めます。

発効日：平成29年2月1日



発行元：佐伯中央病院

〒876-0851 大分県佐伯市常盤東町6番30号
TEL:0972-22-8846 FAX:0972-22-8844