

ガイド ボランティア 募集のお知らせ

当院ではガイドボランティアを募集いたします。
詳しい内容については左記のご連絡先までお問い合わせください。
【連絡先】
砂川市立病院 地域医療連携室
☎〇二五・五四一・二二二一
(内線五七三)



新任医師紹介

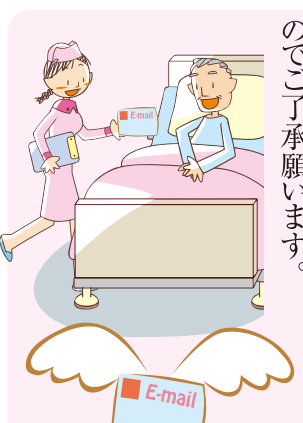
病院からのお知らせ

小児科 新崎 有美
一年半ぶりに小児科外来で診察させていただくことになりました。
よろしく願います。



入院患者さまにメッセージを送ってみませんか?

当院では当院に入院中の患者さまへのお見舞いメールを受け付けております。お見舞いメールについては、印刷して患者さまにお届けいたします。
※お見舞いメールに係るプライバシーについては責任をもってお守りいたします。
入院中の患者さまのお名前、おわかりになれば入院科・病棟を明記してください。差出人の方のお名前は必ず明記の上、下記のメールアドレスまで発信してください。
お見舞いメールの配達について
患者さまへのお見舞いメールの配達は、平日(月曜~金曜日)の朝プリント後、病棟看護師へメール受付担当がお渡しに伺います。しかし、病棟業務の都合上患者さまにはお渡しするのに多少時間がかかる場合もございます。また受信日が休日の場合は、休日明けに患者さまにお渡しすることになりますのでご了承ください。



メールアドレス: info@med.sunagwa.hokkaido.jp

.....ヒューマンスクランブル.....

新人薬剤師

高野 陽平
平成二十一年十月二日付で働かせていただくことになりました。
薬剤師の高野陽平と申します。
調剤薬局で2年半勤務しておりましたが、病院勤務は初めてなのでまたからのスタートと考えております。
温かい先輩方の御指導の元、早く皆様のお役に立てるよう頑張らせていただきますので、よろしく願い申し上げます。
最近毎日の夕食をどうするか頭を悩ませております。安くて旨くてボリュームのあるお店を御存知の方は御教示下さい。



新人臨床検査技師

高木 奈奈美
こんにちは。砂川市立病院検査科で臨床検査技師として勤務している高木奈奈美です。主に心電図や肺活量などの生理機能検査を担当しています。
患者様と接することが多い検査なので、大きな声と笑顔で患者様が分かりやすく検査を行えるように協力させていただきますので、よろしく願います。
砂川市立病院で経験を積み、検査技師としてさらに成長できるように努力したいと思います。



かきの 中華風天ぷら



■材料(4人前)
かき.....20個
下味
ねぎ(みじん切り).....1/4枚
しょうゆ.....大さじ1
ごま油.....大さじ1
衣
卵.....1個
水.....カップ1/2
小麦粉.....カップ1/2
かたくり粉.....カップ1/2
しょうゆ.....小さじ1

作り方
①かきはザルに入れて塩水の中で洗い、水けをきって下味のねぎ、調味料をからめて二三分間おく。
②衣を作る。卵をボウルに入れて溶き、水を入れて混ぜる。
③小麦粉とかたくり粉を合わせて加え、サクリと切るように混ぜ、しょうゆを香りづけに落とす。
④かきの汁けをきって小麦粉を薄くまぶし、衣に入れてからませ、二七〇℃の揚げ油に入れる。ぷっくり膨らんで衣がいろいろぐまで揚げる。
⑤揚げたてを器に盛る。
※お好みでトマトケチャップや酢しょうゆをつけて召し上がってください。

暑い夏が終わり、食欲の秋。旬をむかえ、おいさを増したものが店頭にもたくさん並びます。
今回は、今が旬のかきとさつまいもを使った料理をご紹介します。

さつまいも おやき



■材料(12個分)
おやきの皮
さつまいも.....600g(正味350g)
小麦粉.....大さじ4
砂糖.....大さじ2
あん
練りあん(市販).....180g
干しあんず(みじん切り).....40g
オレンジピール(みじん切り).....30g

作り方
①さつまいもは洗って皮をむき、柔らかくなるまでゆで、水けを切る。
②へらでいもをつぶしながら小麦粉、砂糖を加え混ぜる。
③あんを作る。練りあんに干しあんず、オレンジピールを加え混ぜ、十二等分にし、丸めておく。
④②の生地を棒上にはばして十二等分に切る。
⑤手に取って丸く広げ、③のあんをのせて包み込む。両手で押さえるようにして、平らな円盤状に整える。
⑥フライパンにサラダ油大さじ二を熱し、④のおやきを弱火で両面に焼き色がつくまで焼く。
※干しあんず・オレンジピールの代わりに、りんごやブルーベリー、レーズンなどのドライフルーツでも良いです。さわやかな酸味が、あんの甘味を和らげてくれます。

