

# 内科外来受付時間変更のお知らせ

6月1日(月)より、内科の午後の受付時間が、変更になりました。

●午後受付時間 旧 13:15~16:00 → 新 13:15~15:00まで

## 夏にピッタリ旬野菜「ミニピー」紹介

今が旬なす、きゅうりのおかず。代表的な夏野菜のなすときゅうりを使ったレシピのご紹介です。



### なすとえびの はさみ揚げ

■材料(4人前)

小なす	8個
むきえび	120g
青しその葉	5枚
ししとうがらし	10~12本
だいたいこん(おろし)	
揚げ油	
小麦粉	少々
てんつゆ	

- 作り方**
- ①小なすは縦十文字に、ヘタの部分まで包丁目を入れ、水につけてアク抜きする。
  - ②むきえびは背ワタを除き、少しツブツブが残るくらいまで包丁でたたいて粘りをだす。
  - ③青しその葉を粗みじん切り、2のえびと合わせる。
  - ④小なすの水けをふき、切り口に小麦粉をつけ3のえびのあんをはさむ。
  - ⑤揚げ油を二七〇℃に熱し、4を中まで火が通るように揚げる。
  - ⑥ししとうがらしは包丁目を小さく入れて、素揚げにする。
  - ⑦揚げたてを大根おろしとてんつゆで食べる。



### きゅうりとあんかけの 貝柱の 目柱の



■材料(4人前)

きゅうり	4本
帆立貝柱(水煮缶詰)	1缶
生しいたけ	5枚
スープ	400cc
サラダ油	大さじ2
片栗粉	少々
胡麻油	少々
酒	大さじ1
塩	

- 作り方**
- ①きゅうりは皮をむき、長めの乱切りにする。
  - ②しいたけは軸を切り落とし、二枚を三枚のそぎ切りにする。
  - ③貝柱の缶詰は缶汁をあけてスープに加え、貝柱は粗くほぐす。
  - ④フライパンにサラダ油大さじ2を熱して3の貝柱を炒め、しいたけを加えて炒め、つづいてきゅうりを加えて炒める。酒大さじ1を回し入れ、塩小さじ1/2をふりスープを加えて少し煮込む。
  - ⑤きゅうりが柔らかくなったら味をみて塩味を調え、水溶き片栗粉で薄くとろみをつけ、ごま油少々で香りをつける。

### 新任医師・退任医師紹介

7月1日付 新任医師



心臓血管外科  
ばば としお  
馬場 俊雄  
7月より赴任しました。  
よろしくお願ひ  
申し上げます。

6月30日付 退任医師  
心臓血管外科  
おおのり  
大堀 俊介  
しんまつけ



### 盆踊り 開催のお知らせ

八月十二日(火)午後三時三十分  
当院待合中央ホールにて  
夏祭り盆踊りを  
開催いたします。

毎年恒例となる  
夏祭り盆踊りでは  
今年も夏がきたと感じる  
いい機会ではないか  
と思ひます。  
是非多くのおみなさまの  
ご参加をお待ひ  
しております。



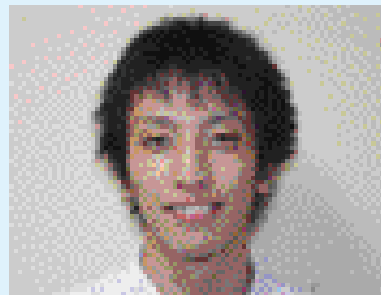
昨年の盆踊りの様子

## ……ヒューマンスクランブル……

看護部 看護師

阿部 泰典

この春、砂川市立病院付属看護専門学校を卒業し、四月から砂川市立病院に看護師として勤務することになりました。少しづつ仕事を覚え、スタッフの方々に支えてもらいながら学んでいき、患者様、ご家族の方によりよい看護を提供できるよう頑張りたいと思ひます。  
スタッフの方、多職種の方々と連携していき、患者様に信頼されるよう日々努力していきたいと思ひます。皆様宜しくお願い致します。



ガイドボランティア

此川 和子

ボランティアをして三年過ぎました。仕事をしていた時から退職したら自分の健康の為にと思ひ、運動の苦手な私に適した動きで、又多くの人々との出会い、ボランティアを必要とする患者さん、無理をせず自分らしくをモットーに頑張っておりますが、多々迷惑をかけている事もあつと思ひます。  
玄関に入って来られ顔を見て今日もしてくれて安心したよこの言葉で私も元気を皆様からもらつております。わからない事がありましたらいつでも声をかけて下さいね。



医療安全推進室

三土 智恵子

今年度から医療安全推進室に移動しました。医療安全推進室は患者さまの「安全」を守ることが重要な業務です。そのためさまざまな患者さまの療養環境を見直す作業も必要になります。人的環境である「病院内職員」に対しても安全を提供することも含まれ、このことは病院の理念である「心かよう安心と信頼の医療を提供する病院」を目標とするうえで重要なこととらえています。  
患者さまも職員も「心かよう安心と信頼の医療」から「安全」を共有できることを目標とします。

