

つなぐ

池上総合病院 広報誌

Vol. 17

Ikegami General
Hospital

【つなぐ】～地域の方々と医療をつなぐ、信頼される病院を目指して～

医療安全川柳優秀作品が決定しました！

医療安全に対する意識向上を目的に募集をさせていただきました医療安全川柳の優秀5作品が決定致しました。11月26日（金）には表彰式が行われ、賞状と賞品が繁田院長より授与されました。今回は129句の応募があり、患者様3名と職員2名の受賞となりました。受賞された皆様おめでとうございます。またご応募いただきました皆様ありがとうございました。今後も医療安全に取り組んで参ります。来年度も開催する予定ですので楽しみにして下さい。



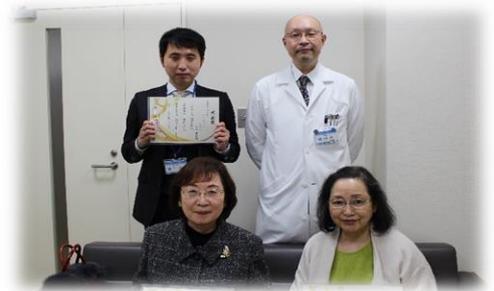
要注意
私とあなたは
別視点

名前呼び
「はい」と来たのは
別の人

「押しませぬ」
言葉で伝える
安心感

痛みより
心に染みる
思いやり

信頼は
医師の笑顔と
説明から



優秀賞を受賞した当院総務課丹羽さんと患者様の浜野様と山崎様



繁田院長が総評を述べられました。どれも素晴らしく当院の標語として使わせて頂きます。



お一人ずつ賞状と賞品が授与されました。おめでとうございます！



表彰式に参加できなかった患者様の中村様、当院健診センター藤澤さんにも後日お渡し致しました。

みなさん、池上レシピをご存じですか？

みなさん、池上レシピをご存じですか？待ち合いのテレビにも定期的には流れていますのでご存じの方もいらっしゃると思います。池上レシピは病院として医療行為以外に体や疾患に関われないだろうか？と考えて「食」からのアプローチを形にしたものです。「大田区をもっと元気に！」をコンセプトとして、生活習慣病を含めた大田区民に多い疾患を対象に、栄養価の計算されたレシピを当院の管理栄養士が考えました。「病気だから食べられない」ではなく「病気でも食べられる」ように工夫しています。ホームページをご覧頂くとすでに11種類のメニューが紹介されていますよ。この機会にぜひ作ってみてくださいね！



【ポテトハンバーグ】

11月25日更新

【材料】

材料名	4人前
ジャガイモ(男爵)	200 g
塩	少々
バター	12 g
鶏むね挽き肉	200 g
タマネギ	120 g
●油	12 g
■みりん	4 g
■しょうゆ	8 g
■パン粉	8 g
パセリ	少量
卵	50 g
▲油	4 g
★水	60 g
★和風だし	少々
★みりん	4 g
★しょうゆ	8 g
片栗粉	4 g



【作り方】

- ①ジャガイモは皮をむかず水洗いをし、半分に切って7～10分ぐらい蒸す
- ②フライパンに●油を引き、中火で鶏挽き肉がパラパラになるまで炒める
- ③②にみじん切りにしたタマネギを入れ、半透明になるまで弱～中火で炒める
- ④蒸し上がったジャガイモは皮をむいて熱いうちにつぶし、塩とバター溶き卵を混ぜ合わせる
- ⑤③と④をボールに入れ、■と混ぜ合わせる
- ⑥フライパンに▲油を引き成形した⑤を焼く(食材は加熱されているので焦げ目が付く程度で良い)
- ⑦鍋で★を合わせて中火で煮立て、片栗粉を加えてとろみをつける
- ⑧⑥にあんをかけ、パセリをまぶす



今後も「タンドリーチキンとカレースープ煮」(12/25更新)「セリとゴボウの鶏鍋」(1/25更新)とご紹介していきます。そしてなんと2月25日には「リンゴと甘酒のシャーベット」と「カボチャプリン」のデザート2種をご紹介致します。とっても美味しいデザートができましたので是非お楽しみに！

年末年始のご案内

- ◆当院の年内の診療は12月29日(水)までとなります。年明けは1月4日(火)から通常診療致します。年末年始中に体調を崩されたり、怪我をされた時はお電話にて確認の上、救急外来をご受診下さい。

TEL 03-3752-3151

医療法人社団 松和会 **池上総合病院**

〒146-8531 東京都大田区池上6-1-19 TEL03-3752-3151(代) FAX03-3752-2612