

当院の連携医療機関である先生をご紹介します。

◆医療法人誠志会 砥部病院◆ 中城 敏 先生

所在地：伊予郡砥部町麻生40-1 / 電話番号：089-957-5511 / 開院日：昭和63年3月6日
 診療科：内科、脳神経外科、心療内科、眼科、整形外科、皮膚科、耳鼻咽喉科、リハビリテーション科
 診療時間：午前9:00～12:30 午後15:00～18:00
 ※各科ごとに診療時間、診療日が異なります。詳細はホームページ等でご確認ください。
 病床数：地域包括ケア病棟30床、療養病棟70床、認知症治療病棟113床



当院は、平成17年5月、認知症治療病棟「高齢者こころのケアセンター」を病院に併設しました。センターでは、心療内科、脳神経外科、内科などの医師が連携し、こころに寄り添うケアに重点をおいた診療を行っています。平成25年からは、中予地区認

知症疾患医療センターの指定を受け、愛媛県における認知症治療の中心的役割を果たしています。

今年、砥部病院は開院30周年を迎えました。職員の「ワーク・ライフ・シナジー（仕事と

生活の相乗効果）」を目指しながら、地域の皆さんのニーズに応える医療、看護、介護をさらに追求し、実践してまいります。

松山市民病院には、公私ともに大変お世話になっています。紹介状のやり取りだけでなく、消化器内科や外科の先生方は、多忙にもかかわらず、過去の症例や経験から助言をくださることもあり、患者さんの紹介先や、治療方針の参考にさせていただいています。今後とも、どうぞよろしく願いいたします。



栄養管理室通信 ～おすすめレシピ～

丸～い 焼きシュウマイ



～材料～
 (シュウマイの皮30～40枚分)

鶏ミンチ	200g
絹ごし豆腐	100g
キャベツ	150g
玉ねぎ	50g
ほうれん草	50g
しょうが、塩こしょう	適量
酒	小さじ1
味噌	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
片栗粉	適量

～ひとこと～
 給食係長（栄養士）
 井下武治



我が家では、たこ焼き器を使ってシュウマイを焼くことがあります。鍋のように囲んでみんなでわいわい言いながら食も進みます。その時冷蔵庫の中にある野菜を入れ込んでいます。このシュウマイだと皮で包む工程を省略でき、焼きながら食べるので時短にもなります。味付けは好みに応じて濃いめに味付けすると弁当に入れてもタレいらず！

～作り方～

- ① 材料を合わせ、少しこねるようにしてよく混ぜる。片栗粉は水分を吸着させる目的で入れるので、混ぜた感じで調節する。
- ② シュウマイの皮を手に取り、すくった具を皮にのせながらたこ焼き器に入れる。隣の皮とつかないように、皮がはみ出た部分を具にのせる。
- ③ アルミホイルで蓋をして焼き上げる。

お知らせ

INFORMATION

平成30年度 新入職員全体研修



3月28日(水)～30日(金)の3日間、新入職員全体研修を行いました。今年度は49名の新卒者を迎えることができました。部署紹介では、各部門のトップが教育体制の説明や心構えなどを語り、

気の引き締まる有意義な時間となりました。恒例となった2日目の松山城散策も、今年は満開の桜の下でお弁当を広げることができ、同期の親睦が一層深まったことと思います。

資格取得しました

- ▽看護部 副部長 川本美加、師長 篠原洋子、師長 宇田映子 / 認定看護師教育課程セカンドレベル
- ▽看護部 主任 豊田みゆき、主任 藤岡康江 / 認定看護師教育課程ファーストレベル
- ▽リハビリテーション室 副室長 平井覚、看護部 主任 富永祐子 / 転倒予防指導士
- ▽看護部 山崎園子、吉良七恵、リハビリテーション室 沖田将斗、臨床工学室 中島竜也 / 3学会合同呼吸療法認定士



当院は敷地内禁煙を実施しています。ご理解、ご協力をお願いします。