

◆医療法人わのわ会 佐礼谷診療所◆ 飛田 系太 先生

所在地：伊予市中山町佐礼谷甲816-1

電話番号：089-968-0021

開院日：平成22年4月1日

診療科：内科、小児科、放射線科

休診日：土曜日、日曜日、祝祭日

診察時間	月	火	水	木	金	土
9:00 ～ 12:00	○	○	○	○	○	-
13:30 ～ 17:30	○	○	○	○	○	-



佐礼谷診療所は、以前は伊予市国民健康保険直営の診療所でしたが、平成22年に、現在の医療法人となりました。主に内科診療が中心ですが、皮膚科や整形外科などの疾患も診察しております。山間にあり、のどかな地域の診療所ですので、医療スタッフや患者さんを含めた、住民の皆さんと仲が良いのが特徴です。訪問診療・看護も行っており、「地元

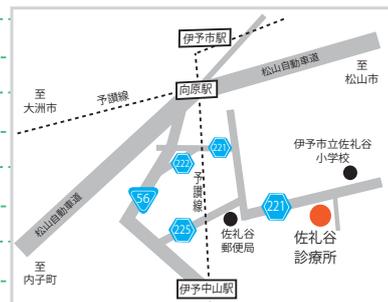


で一生を終えたい」という方の希望に、できる限りそえるよう、地域に密着した支援を心掛けております。

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。急なお願いでも快く対応して下さるため、頼みやすく、大変ありがたいです。JRを利用される患者さんは駅から近くて便利なこと、また、午後の外来を行っている数少ない病院、ということもあり、とくに、外科疾患の患者さんを紹介するうえで、とても助かっています。

佐礼谷地域の「ホームドクター」として、住民の皆さんの、心強い存在でありたいと思います。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



栄養管理室通信 ~調理師の技をご家庭に~

2種の鶏肉団子



~材料~

黒ゴマたっぷり鶏肉団子		柚子香る鶏肉団子	
鶏ひき肉	200g	鶏ひき肉	200g
すり黒ゴマ	10g	柚子の皮を刻んだ物	10g
卵	1/2個	卵	1/2個
黒コショウ	1g	しょうゆ	小さじ1
しょうゆ	小さじ1	片栗粉	小さじ1

~作り方~

- ① どちらも材料を全てボウルに入れてこねればOKです。すり黒ゴマが片栗粉の代わりになります。
- ② 団子にして茹でます。5分ほど茹で、鶏肉団子が浮いてくれば完成です。直接、出汁で炊く時は、灰汁をきれいにすくってください。

~ひとこと~

栄養管理室 主任補
調理師 門田 太



今回、黒ゴマと柚子の風味で2種類の鶏肉団子をおでんにしました。下処理した根菜類を入れるなど、色々アレンジできます。これから寒い季節になるので、お鍋やお汁など、何にでも合いますよ！

お知らせ

INFORMATION

「永頼サマーフェスティバル」を開催しました

7月27日(金)、いよつ高島屋ビアガーデンにて行われ、職員とその子供、343名が参加しました。今年はヨーヨー釣りが設けられ、縁日の雰囲気も楽しみました。酷暑の日々、夜は少し涼を感じながら、職員同士の交流を深めることができました。



「親子ふれあい参観日」を開催しました

7月28日(土)、親子ふれあい参観日を開催しました。小学生の子をもつ職員に、親子で出勤してもらい、親の職業への理解を通して、親子の絆を深めよう、という趣旨のイベントです。看護模擬体験や放射線技師からのミニレクチャー、おもちゃの金魚すくいなどのアトラクションに、お土産付きです。夏休みのいい思い出になったと思います。



資格取得しました

- ▽看護部 浅井雄治/感染管理認定看護師
- ▽リハビリテーション室 日野美佳/認定理学療法士(代謝)
- ▽リハビリテーション室 中田亮輔/認定理学療法士(代謝)



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。