



こころ通信

2014

2月号

Vol. 37

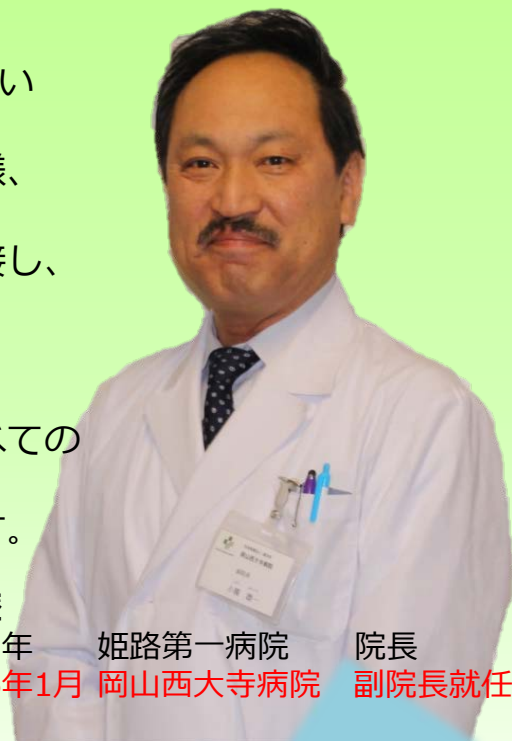


副院長就任

総合診療科 小橋雄一先生

救急体制の充実を図るとともに、決して断らない医療を行っていきたいと考えております。患者様、そしてそのご家族には常に親切に優しく丁寧に接し、ご意向が適うよう努めてまいります。

また、チーム医療の一層の発展とともに、すべての医療従事者と協力して質の高い医療をめざします。



経歴

H23年 姫路第一病院 院長
H26年1月 岡山西大寺病院 副院長就任

時間には厳しく、

そして常に笑顔をやささないこと。

健康教室のご案内

日時: 2月15日(土)14:30~15:00

場所: リハビリテーション室

テーマ: **がんについて**

参加無料・申し込み不要



【RSK テレビ&ラジオ】

ドクター小林のテレビで元気！健康一番！！

RSKテレビ イブニング5時
17:00~ 毎月第1金曜日出演

ドクター小林のラジオで元気！健康一番！！

RSKラジオ おかやま朝まるステーション1494
6:55~ 毎週木曜日出演

※出演時間 テレビ-17:30頃コーナー開始
ラジオ-9:50頃コーナー開始





旬のおもてなし料理

～蕪蒸し～

- 材料**
- かぶ 一個
 - 鱈 二匹
 - 野菜 適量
 - 卵白 卵一個分

柚子あん

- ◆だし汁 150cc
- ◆薄口醤油 小1/2
- ◆みりん 小1/2
- ◆塩 少々
- 水溶き片栗粉
- 柚子の皮の千切り



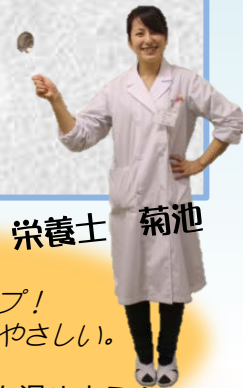
作り方

- ①蕪を摩り下ろす。
鱈に塩と酒をまぶす。
野菜は下茹でしておく。
- ②卵白に塩を加えて泡立てる。
- ③②に摩り下ろした蕪を混ぜる。
鱈は水分をペーパーで取り、
他の食材とお皿に盛りつける。
- ④③を上に乗せ、蒸し器で10分蒸す。
電子レンジの場合はラップをかけて
5分加熱。
- ⑤◆印の調味料を合わせて火にかけ
沸騰したら火を止め、水溶き片
栗粉を混ぜる。
- ⑥④に⑤をかけ柚子の皮を散らす。

1月11日 鏡開き



鏡開きは、神様に供えた鏡餅を無病息災を祈って頂く日本の伝統文化です。



栄養士 菊池

1. 蕪は冬が旬の食材。
2. 寒くなると甘みがアップ!
3. 蕪は消化を助け胃腸にやさしい。

冬は献立に取り入れて体を温めよう!

ラジオ

中四国ライブネット



『医療先進県 岡山 ~その最新事情』

岡山には140年の歴史を誇る岡山大学病院があり、高い医療レベルを背景に特色ある病院がそれぞれの地域で患者さんをケアしています。

世界トップレベルの治療成績を誇る岡山大学病院の肺移植医療や24時間必ず救急患者を受け入れることをモットーに頑張る地域の基幹病院等、先進的な取り組みを行う医療現場について、中四国9県8局で放送されています。

2014年1月18日 18:00~ 岡山 RSK山陽放送

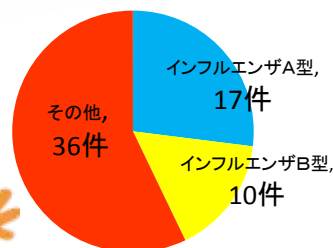


救急車出動件数 1,000件突破!!!



平成25年 1048件

平成26年 1月26日
当番医 検査数63件



インフルエンザ注意報!!!