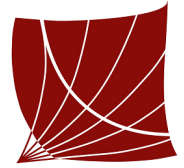


新年のご挨拶



皆様 新年明けましておめでとうございます。晴れやかな新しい年を皆様とともに迎えられることを大変嬉しく思います。

旧年中は、格別のご支援を賜り厚く御礼申し上げます。2021年もより一層のご支持を賜りますよう、職員一同心よりお願い申し上げます。

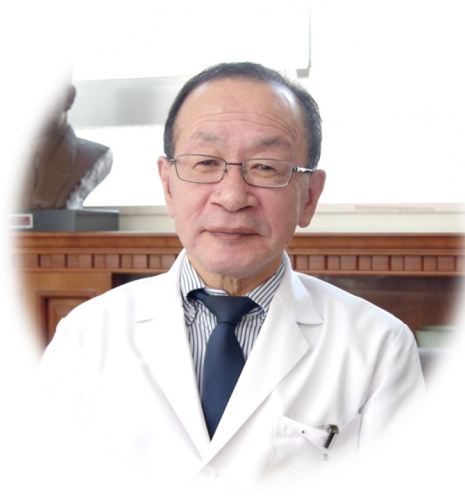
さて今年の干支は丑（牛）年です。丑年は十二支の2番目の干支であることから、子年に蒔いた種が芽を出して成長する時期とされ、まだ結果を求める時期ではなく、結果につながる道をコツコツと作っていく基礎を積み上げていく時期とされます。丑（牛）の年は、黙々と目の前の自分の仕事をこなすことが将来の成功につながる、と考えるといよいようです。

昨年春より世界的に大流行しております新型コロナウイルスに全世界が大変なダメージを受けております。日本でも医療崩壊が叫ばれており、敬愛会におきましても感染対策に最重点を置き病院運営を行っておりますが、最前線で働いておられる全世界の医療従事者の皆さんに敬意を払うと共に御礼を申し上げたいと思います。ワクチン開発も特異的なスピードで進んでおります。一刻も早く感染が沈静化し、平坦な日常生活が戻ることを祈っております。

今年度は丑年に肖り、黙々と日常の仕事をこなしながら将来に備えたいと考えます。11月には、昨年から延期になっております「病院機能評価」の受審も控えておりますので、全社一丸となって取組む所存です。

新型コロナウイルス対策など、医療機関にとりましては“百年に一度の試練”と言われる方も居られますが、敬愛会が誇る自慢の職員の皆さんの奮闘を信じ、微力ではありますが少しでも社会のお役にたてればと願っております。あわせて、今後益々進むであろう“高齢化社会”に向けての医療・介護の確固たる礎が築かれる事を切望し、新年の挨拶とさせていただきます。

本年も宜しくお願い申し上げます。



医療法人敬愛会 理事長
東近江敬愛病院 院長
間嶋 孝

目次

新年の御挨拶	1
医療法人敬愛会 理事長 間嶋 孝	
新任医師紹介	2
整形外科医 森田 康司	
私のペット	3
B病棟 山口 喜代美	
当院における 感染対策について	4
1月のおすすめメニュー	5
簡単!包まないロールキャベツ 栄養管理科	
編集後記	6

救急指定病院
特定医療法人

電話 0748(22)2222
FAX 0748(22)2221
<http://www.keiaikai.or.jp/>

発行責任者：広報委員会

新任医師紹介

整形外科 森田 康司

皆様、はじめまして。2020年12月より 月曜日、火曜日の整形外科外来を担当させていただきます森田康司(もりたやすし)と申します。

出身は大阪市で、京都府立医科大学を昭和61年に卒業しました。

卒業後は京都府立医大病院にて研修医、修練医、研究留学、京都府内の病院で勤務してまいりました。外傷による四肢の骨折、スポーツ外

傷、障害に対しての関節鏡手術や変形性関節症に対しての人工関節手術等を数多く行う病院での勤務を経て、現在は膝痛、腰痛などでお困りの患者様が受診される地域医療を担う病院で勤務しています。近年治療薬が進化してきている骨粗鬆症の専門外来も担当しています。骨量が極端に低下すると骨折を起こし易く、動けなくなることで健康寿命を縮め、認知症も進行してしまいます。活動的な生活を維持するためにも骨折のリスクを下げる骨粗鬆症の予防、治療は大切だと考えています。

この度縁あって東近江敬愛病院に勤務することになりました。整形外科では手術治療だけではなく、辛い症状に対して投薬、注射、リハビリ等で保存的に症状を和らげる方法もたくさんあります。当院でもいままでの経験を活かして少しでも皆様のお役に立てればと思っています。来年2月からは外来出番も増える予定です。整形外科的にお困りの方、また骨粗鬆症治療に興味がある方がおられましたら気楽に相談して下さい。皆様どうぞよろしく申し上げます。



私のペット

B病棟 山口 喜代美

愛犬パピヨン「ココ」です。

3年前の7月 買い物でペットショップに寄り癒されに行った時です。

すやすや眠っていた子犬が目を開けこちらを見ました。

店員さんに抱っこだけさせてもらうつもりでしたが、ふとその子の誕生日を見るとなんと私と同じ日でした。

運命を感じ、家族の一員となりました。息子も私も「ココ」が大好きです。

長生きしてくれたらいいなあと思っています。



当院における感染対策について

- ・毎日、全職員が体温測定を行い、健康状態に問題がないことを確認した上で業務に就いております。
- ・職員はマスクを着用し、手指消毒用のアルコールを携帯し、全部署で感染防止策を徹底しております。
- ・来院される方のために入口にアルコール消毒液を設置しております。また、すべての来院者の方に体温測定・マスク着用にご協力をお願いしております。尚、体温が37.0以上の方につきましては受診を除き入場をお断りしております。
- ・待合室は、ソーシャル・ディスタンスを確保できるよう工夫しております。
- ・定期的に院内放送で全館に呼びかけて、外気を入れて換気しております。
- ・面会については、その都度状況を見合わせて、制限をかけさせて頂いています。
- ・職員は医療従事者としての自覚を持ち、私生活においても感染対策に取り組んでおります。

何卒ご理解、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。



1月のおすすめメニュー



【簡単!包まないロールキャベツ】

〈材料〉 (4人分)

- 肉だね
 - ・豚ひき肉 300g
 - ・玉ねぎ 100g
 - ・卵1個
 - ・パン粉 大さじ2
 - ・片栗粉 大さじ2
 - ・塩 少々
- キャベツ(計250g) 5枚
- スライスチーズ(溶けるタイプ) 2枚
- 固形コンソメ 1個(5.3g)
- 水 300ml
- 黒こしょう 適量

《作り方》

- 〈準備〉・キャベツは4等分、玉ねぎはみじん切りにしておきます。
- ① ボウルに肉だねの材料を入れ、粘りが出るまでよく捏ね、半分に分けます。
 - ② フライパンの底が隠れるようにキャベツを敷き、①の半量を乗せて広げます。
 - ③ スライスチーズを4つ折りにして乗せ、軽く押さえます。
 - ④ 残りの①を乗せて広げ、残りのキャベツをかぶせます。
 - ⑤ コンソメ、水を入れ、蓋をして強火で加熱します。
 - ⑥ 沸騰したら中火にし、中に火が通り、キャベツが柔らかくなるまで加熱して(約20分)、火から下ろします。
 - ⑦ 人数分に切り分けて、お好みで黒こしょうをかけて完成です。

【栄養量(1人分)】

- ・エネルギー 275kcal
- ・たんぱく質 18.5g
- ・食塩相当量 1.1g



今回は、お手軽に作ることができるロールキャベツです。キャベツを下茹でせず、包む作業もないので、簡単に作ることができました。味はチーズも入って、コクのあるロールキャベツとなりました。ぜひお試しください。

栄養管理科

編集後記



昨年からの新型コロナウイルスの流行がなかなか収まりません。全世界にとって、去年は本当に大変な一年でした。これからどうなるのか……。今の段階では何とも想像できませんが、過去を悔いても過去は変わりません。心配したところで未来がどうなるものでもありません。現在に最善を尽くすべきでしょうか。

楽な人生は、そんなには存在しません。でも、それが人生です。努力は必ず報われると信じます。もし報われない努力があるのならば、それはまだ努力と呼べないのかも知れません。自分で自分を諦めなければ、楽でない人生でも「負け」はないと考えます。

努力を怠らず、自分を諦めず、現在に最善を尽くして生き抜く。かなり難しい事ですが、こんな生き方が出来れば、楽でない人生であっても、怖いものは何もないような気がします。

くねくねした曲がり角ばかりの人生でも、一生懸命に歩いていけば、それが一番の近道だったと後で思えるのではないのでしょうか。

(文章：H)