



あんが'

杏だより

2024年 1月号

医療法人社団 杏順会

越川病院

越川病院訪問看護ステーション

ケアプランセンター杉並

病院理念

地域医療への貢献と緩和医療の積極的提供
～患者様中心のより良い医療の提供を～

病院基本方針

- 1.患者様に対し気配りをもって対応し権利を尊重します
- 2.安心・安全の医療を提供します
- 3.根拠に基づいた医療を提供します
- 4.他職種・多施設と連携し地域医療に貢献します
- 5.より良い緩和ケアを提供するため、日々努力します

越川病院イベントのご紹介



イベント委員会では、入院中の患者様に四季を感じていただけるよう毎月病室のドアや壁に季節の飾り付けを行ったり、季節ごとの写真を撮れるようなアイテムを作成したりして、患者様とご家族に楽しんでいただけるような活動をしています。

今年は、5月8日から新型コロナウイルス感染症が5類感染症となり、コロナ前に行っていたイベントを少しずつ再開しました。まだまだ安心はできないため、コロナ後仕様のイベントを企画し、8月には「移動式夏祭り」、11月には「越川そば会」を実施しました。夏祭りに向けてスタッフで協力し御神輿と屋台を作成しました。スタッフは法被とはちまきを着用し、お神輿とかき氷の屋台を引いて順番に病室を回り、夏祭りの雰囲気を楽しんでいただきました。そば会は、4年前までは患者様に談話室にお集まりいただいたうえで職人さんがそばを打つ様子を楽しんでもらっていましたが、今年は事前に希望を伺い新そばのデリバリーを行いました。おいしいおそばに、患者様もスタッフもとても喜んでいました。（文：越川病院 イベント委員会）

大根とりんごの ジュリエヌサラダ

栄養抜群の初春な旬な食材、せりとすずしろ（だいこん）を手軽に食べられるレシピをご紹介します。

「ジュリエヌ」とはフランス語でマッチ棒より細い糸状のものという意味で日本でいう千切りの事をいいます。

【材料】

- ・大根（上の部分） 15cm
- ・りんご小 1/2個
- ・ツナ缶小（ツナ油漬け70g）
- ・せり1束（約100g）
- ・刻み柚子 適量
- ・塩 適量
- ＊ドレッシング＊
- ・酢 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ1/2
- ・塩 小さじ1/4
- ・砂糖 小さじ1
- ・醤油 小さじ2

【作り方】

- ① 大根を薄く細くスライスし千切りにする
- ② ボールに千切りにした大根入れ、塩を軽くもむ
- ③ りんごも千切りにし、ツナ缶とりんごを②に加える
- ④ せりを3cm幅のざく切りにして③に混ぜ、皿に盛り付ける

⑤ 酢、塩、砂糖、醤油を混ぜたら、油を加えてドレッシングを作る

⑥ ⑤にドレッシングをかけて、柚子の皮を適量飾り付けて完成

☆多 春の七草について

・せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ
七草粥に使われる春の七草は、他の植物よりも早く芽吹き、邪気を祓ってくれるとされています。「せり」は「競り勝つ」という意味を込められ、縁起物とされています。鉄分が多く含まれているので貧血になりやすい方におすすめです。

「すずしろ（だいこん）」は「汚れのない清白」という意味があり、強い抗酸化力を持つビタミンCが豊富に含まれているため免疫力を高める効果も期待でき、風邪予防におすすめの食材です。

水溶性の鉄分は、ビタミンCとたんぱく質と一緒に食べることで吸収率が高まります。

（文：栄養課 富田）



越川病院のご案内



・医療法人社団 杏順会 越川病院

〒167-0023 東京都杉並区上井草 4-4-5

Te l 03-3394-1010 (9:00~18:00)

Fax 03-3395-3225

・越川病院訪問看護ステーション (9:00~17:00)

・ケアプランセンター杉並 (9:00~17:30)

〒167-0023 東京都杉並区上井草 4-5-27 あやめ薬局 2階

Te l 03-3301-7700 (訪問看護)

Te l 03-3395-5086 (ケアプランセンター杉並)

(スタッフ外出中で留守番電話の場合があります)

Fax 03-3301-7732 (訪問看護・ケアプランセンター杉並共通)

Web <http://www.koshikawa-hosp.or.jp>