

お知らせ

8月の行事予定

- ・各病棟で七夕まつりを開催します。
- 5病棟 5日(金) 13:30~14:30
- 7病棟 4日(木) 13:30~15:00
- ・6病棟お誕生会(8月生れの患者様)
- 24日(水) 13:30~14:30

9月の行事予定

- ・独唱会 15日(木) 14:00~14:30

写真：7月23日(土) 新夏祭り

総勢550名を超える方々にご参加いただきました。開催にあたり、ご協力くださいました皆様に深く感謝いたします。お蔭様をもちまして患者様・ご家族様にも楽しんでいただく事ができました。



第7号
平成23年8月1日発行

部署紹介

～6病棟の巻～

医療療養病棟 病床数 43

こんにちは 6病棟です。

私たち6病棟は、土田先生を筆頭にナース11名
ケアワーカー13名で患者様のお世話をさせて頂いております。

モットーは「仕事はたのしく、笑顔を忘れず」です！



7月に行われた
夏祭りに向け
毎日盆踊りの練習に
励んでいました。



花壇の前で記念撮影



6病棟が担当した花壇の花です。きれいに咲いているでしょう！



98歳



97歳

僕の昭和20年8月15日

院長 土田 穰

66年前の標記期日の出来事は、今も尚、脳裏を離れません。

当時旧満州のハルビンに住んでいた僕は、戦時下で学校は閉鎖され、それまで住み慣れたアパートでは寝られず、同アパートの前にある敷地の防空壕で夜は過ごしていました。

僕は7歳5ヶ月を過ぎたばかりの少年ではありましたが、防空壕でその日の朝目を覚ましました。いつもの日の朝よりも周囲のざわめきが目立ち、一人で空を見に穴倉からモグラのように顔を出し、周囲を見渡しました。空はどんよりと曇天でした。輝く太陽は見えませんでした。

そして約50メートル離れた向こうに見えたのは、戦闘帽と鉄砲で身を固めた日本陸軍の兵隊さんが、ラジオ放送のスピーカーの前に頭を垂れて、畏まって耳を傾けている姿でした。

僕は興味を覚えて、そのスピーカーの近くまで兵隊さんに気付かれないように恐る恐る近寄って行きました。

しかし、雑音で何も聞き取ることが出来ませんでした。

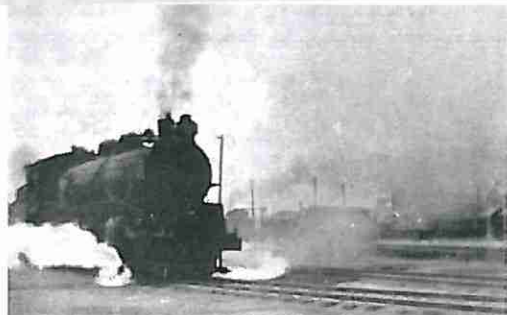
その放送が終わった後、兵隊さん達は暫し立ちすくんだまま、じっとしている様子が何か異様でした。

後で父に聞いたら、それは天皇陛下のお言葉であり、日本が戦争に負けたんだよと言い聞かされました。

防空壕の傍にある木々によじ登ったり、花によりつく蝶やトンボなどを追いかけるそれまでの日々の行動が出来ず、沈みがちであった自分がいたことを今でも思い出されます。

ロシア軍が日ソ不可侵条約を破って、ソ満国境を越え、彼らの祖先が作った街ハルビンを目指して侵入してきたのはその後間もなくのことでした。その後約1年間はハルビン市内をあちこち移動し、小学校低学年の基本的な勉強も出来ないまま、昭和21年8月ハルビンを立ち、やっどのおもいで札幌駅に到着したのは約2ヵ月後の10月でした。

作文嫌い、夏休みや冬休みの宿題の日記を書くことが苦痛に覚えたのは、旧満州で小学校低学年の勉強を殆どしていなかった事が、未だ尾を引いているように思えてなりません。



写真：満州鉄道

2011年7月 空知中央病院にて。

ハルビンから三んにちW!o!
は、お休みします。

ハイ！栄養科デス 明日から使える栄養実践講座

今回のおすすめは、**パイナップル**。

いつものテーマ「アンチエイジング」をちょっと横に置かせていただきまして、
今回のテーマは【**疲労回復と消化促進で夏バテ防止!!**】です。



パイナップルの名は、パイナップル(松)とアップル(りんご)からきていて、形は松ぼっくりに似ていて味はりんごのように甘酸っぱい*ところからきているようです。

(*甘酸っぱさ→ショ糖などの糖質とクエン酸などの果実酸)

果実酸は食欲を増進し、消化を促進。糖の代謝を促進させる「ビタミンB1」も豊富。プロモライン(タンパク質を分解する酵素)などを含み、肉料理と一緒に用いると肉がやわらかくなり、消化をたすけます。

以上のことから消化を促進し、疲労回復、夏バテ防止に効果があります。

同じく「ビタミンB1」の多い豚肉をコラボした料理

豚肉の甘酢あんかけ <材料と作り方> ~2人前~

豚モモスライス…120g
塩 ……少々
料理酒 ……小さじ1杯
コショウ ……少々
片栗粉 ……適量
食用油 ……適量
赤ピーマン…1/4個(1口大)
ピーマン…1/3個(1口大)
パイナップル…輪切り3枚(1口大)

- ① 豚肉を一口大にし、塩・料理酒・コショウで約10分間漬け込み、漬け込んだ豚肉の水気をきって片栗粉をまぶし油で揚げる
- ② 赤ピーマン・ピーマンを素揚げする
- ③ パイナップルは生のまま(熱をとると酸味が強くなるので注意)
- ④ 甘酢あんの材料を煮たてて、溶き片栗粉でトロミをつける
- ⑤ ①②③をあわせて④をかけて混ぜれば出来上がり!

甘酢あん

しょうゆ ……大さじ1杯
砂糖 ……小さじ2杯
酢 ……大さじ3杯

エネルギー 236kcal タンパク 13.5g 脂肪 11.6g

新十津川小学校2年生5名が【町の便利、安心体験】という生活科の学習のため施設訪問に來られました。



「仕事をしていて大変だと思うことは何ですか？」

「仕事をしていてうれしいことは何ですか？」

など元気に質問していました。

6月17日(金)

こまった…こまったBAKO。

あたしってば、どうしたらいいBAKO!?

この2箇月間 まったく御意見が入ってないBAKO(泣)。

どなたかステキな御意見よろしくBAKO~…

あの…ステキな御意見でなくても良くてよ。 …うえっく…!。

あとがき

7月23日に実施しました当院の「新夏まつり」。皆さんいかがだったでしょうか。新夏まつり開催にあたりボランティアでご参加いただきましたダンサーやプレイヤーの皆様、ご協力有り難うございました。ご家族の皆様も暑い中ご協力有り難うございました。無事に終えることができ、患者様も楽しんでいただけたのではないかと思います。不手際な面がありご迷惑をお掛けした点多々あったのではないかと思います。紙面を以ってお詫びさせていただきます。

8月です。残暑に負けずにこの夏を乗り越えましょう。

広報誌の発行にあたり、ご尽力くださいました総ての方に感謝しつつ、あとがきにかえさせていただきます。

平成23年8月 701