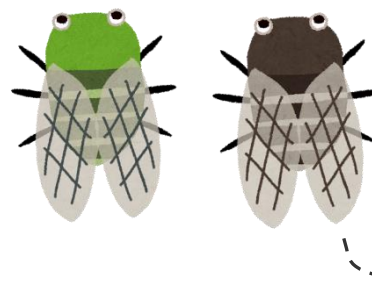


い い ぶ



携帯サイトQRコード

あいら祭りが開かれました

去る5月17日(日)、11:00~14:30という短い時間ではありましたが、岩国病院が医療提携をしている老人施設「あいらの杜」の、年に一度のお祭りが開かれました。



あいらの杜スタッフ・御家族や岩国病院職員有志でテントを張り、テーブルとイスを並べての準備が終わると、焼鳥を炭火で炙ったものや、甘辛く煮たお揚げをのせたあつあつうどん、イチゴやブルーハワイ味のかき氷、ざらめを入れてくるくる巻き取る、昔なつかしい綿菓子などを販売。お子さん向けのおもちゃ屋さんやスーパーボールすくいなど、屋台は各店ともにぎわっていました。

入居者様も楽しみにしていらしたのが、近隣の御庄にある光顔幼稚園のお子さんたちによるお歌の発表です。拍子を取ったり笑顔でうなずいたりして、車椅子から見守る様子が印象的でした。また、ボールなどを使った参加型のゲーム、お楽しみ抽選会、ビンゴでも盛り上がりました。

入居者様がお祭りの雰囲気を楽しんでいただけるよう、また、関係者やご近所の皆様にも親しんでいただけるようにと企画しているあいら祭り。今後も、ささやかながら楽しく続けていければと思います。

防火訓練がありました

先日5月28日(木)午後、職員による防火訓練が行なわれました。職員は、患者役の人を抱えて避難をし、消火器の使用を実践したりと、緊張感を持って取り組みました。



訓練後は消防士の方より訓練中の様子について解説があり、シートで患者を運ぶ際には頭側のシートだけを持って運んだ方が負担が少ないことや、避難する最後まで、患者や家族がトイレや病室に残っていないか確認することを教えてもらいました。万が一の時に今回の経験が活かせるよう、今後とも職員一同、精進してまいります！



新任ドクターの紹介

かぐち

香口ラハマン先生はバングラディッシュ出身の医師で、現在、岩国病院にほぼ毎週、土曜日に来ておられます。自己紹介とお国の紹介を兼ねて、書いていただきました。

先日の6月21日から27日まで7日間、故郷バングラディッシュに帰って来ました。インドのガンジス河の河口にある国バングラディッシュは、昔は東インドのベンガル州の一部で、イギリス支配時代、東インド会社が設立されたところです。当時、今のバングラディッシュは、インドカレーの発祥地として知られており、そこからヨーロッパに初めてインドカレーが紹介されました。日本には、明治時代ヨーロッパからカレーが伝わったといわれています。今と違って当時の日本では高級メニューでした。



第二次世界大戦後イギリス時代の幕が閉じられ、1947年元インドが二つ(インドとパキスタン)に分かれて独立しました。パキスタンは西・東に分かれていましたが、1971年に東パキスタンがバングラディッシュとなり、南アジアで比較的新しい国として誕生しました。国面積は日本の約1/3、総人口1億5千人。人口密度では世界一です。全人口の80%は農村で、残り20%が町で暮らしています。現在、経済が発展し貧富差が広がりました。言語はベンガル語、小学校一年生から子ども達はベンガル語と英語を併用して勉強します。教育率では男女差はありますが、15年前の60%台から80%台に伸びています。(秋号に続く)



現地の小学校の様子

新任スタッフの紹介

ここは皆さんとても親切で、職場にもすぐうちとけることが出来てよかったです。
男性は少ないですが、男性の方にもオススメです！



高木栄徳
(事務)



今地隆子
(看護助手)

入社して半年が経ち、緊張しながら毎日仕事をしています。少しでも患者様の気持ちが癒されるように、頑張っていきたいと思います。

入社して半年が過ぎました。入社時は仕事をゼロから覚えていくことの大変さで、頭と体がついていけるか不安でしたが、職員の方の優しい指導と励ましで、現在にいたっています。日々の患者様との対応に大変な時もありますが、チームワークで頑張れたら……と思っています。そして、笑顔をお忘れず、これからも頑張っていこうと思います。よろしくお願ひします。

岡原由佳理
(看護師)



暑いのでから…
レンジで焼き肉!



作り方

材料 (2人分)

- 牛肉(薄切り) ……200g
- 焼き肉のたれ……大さじ2
- 玉ねぎ……………1/4個
- グリーンピース ……3枚
- 青じそ……………6枚

- ① 牛肉は耐熱皿に入れ、焼き肉のたれをもみ込み、皿の上でドーナツ状にする。
- ② 玉ねぎは縦に1cm幅に切ってほぐし、①の真ん中に入れる。
- ③ ②にラップをふわっとかけ、電子レンジ(500W)に5分程度かける。いったん取り出して全体を混ぜ、ラップをピタッとかけて、そのまま2~3分おいてなじませる。
- ④ ③を器に盛り、レタスと青じそを添え、好みに包んで食べる。

豚肉でも大丈夫!

葉っぱはチンゲン菜でもサンチュでも全然かまいません
あなた好みで作しましょう♡



(管理栄養士 佐伯 優江)