

保育室から

8月27日にすいかわりを行ないました。始まる前からワクワクしていた子どもたち！本物のすいかに、乳児さんも幼児さんも興味津々でさわっていました。

やる気十分ですいかわりスタート！！乳児さんは手作りのすいかをわりました。パカッとわれると目を丸くして驚きながらも笑顔をみせてくれました。幼児さんは本物のすいかで挑戦しました！目かくしもして難しい挑戦でしたが、みんなの応援を力にがんばりました！！お昼は、焼きそばや唐揚げにポテトといったスペシャルメニューでみんな大喜び♪デザートにはすいかを食べました。



外来医師担当表

令和6年10月1日現在

		月	火	水	木	金	土
午前 8:30 ～ 12:10	内科	渡邊 / 小崎	鈴木 / 木村	鈴木 / 谷川	星野 / 伏屋	高良 / 竹中	聖マリアンナ
	睡眠時無呼吸症候群外来	-	-	-	-	-	渡邊
	糖尿病内科	-	-	-	-	渋谷	-
	外科	鶴井	-	鶴井	-	鶴井	-
	整形外科	-	染村	遠藤	浅野	-	-
	皮膚科	飛田	-	-	飛田	-	-
	リハビリテーション科	-	山内	-	-	-	-
	泌尿器科	稲毛	-	-	-	稲毛	-
午後 13:30 ～ 16:50	内科	小崎	渡邊 / 木村	谷川	橋本 / 川上	小倉	昭和大
	物忘れ外来	-	-	花房	-	-	-
	呼吸器内科	中村 15:30まで	-	-	中村	-	-
	外科	中村 15:30まで	-	-	中村	-	-
	整形外科	-	染村	遠藤	浅野	-	-
	皮膚科	-	-	飛田	-	-	-
	リハビリテーション科	-	山内	-	-	-	-
	泌尿器科	稲毛	-	-	-	稲毛	-

※睡眠時無呼吸症候群外来(土曜日午前)、物忘れ外来、専門外来は予約制となっております。☎お問合せ 044-955-4901
※今後も一部変更の可能性がございますので、当院 HP とも併せてご確認ください。

アクセス

バスでお越しの方

「柿生駅」から、たまプラーザ行きバス「延命地藏尊」下車 1 分
「たまプラーザ駅」から、柿生駅行きバス「延命地藏尊」下車 1 分
「新百合ヶ丘駅」から、あざみ野駅行きバス「王禅寺東三丁目」下車 5 分
「あざみ野駅」から、新百合ヶ丘駅行きバス「王禅寺東三丁目」下車 5 分

送迎バスでお越しの方

新百合ヶ丘駅北口ロータリーから15分
あざみ野駅西口、さくら薬局前から15分

車でお越しの方

東名川崎インターから車で約15分

編集後記

暑さも残る中ではありますが、秋晴れの心地よい季節となって参りました。皆様お変わりはありませんでしょうか。去る8月に予定されていた納涼盆踊り大会は延期となり、楽しみにお待ち頂いていた皆様に置かれましては大変心苦しい限りですが、安全を考慮しての判断というところ、どうかご了承頂けましたら幸いです。

さて今号は文字通り「秋」をテーマとさせて頂き、秋の味覚を楽しみながら健康の一助となるようなレシピ、そしてこれからの季節に注意したい「ノロウイルス」について言及しております。

季節の変わり目、寒さも増して参りますので体調管理には十分お気をつけください。今後とも宜しくお願い致します。 広報委員



みんなの広場

ひだまり

たま日吉台病院

<https://www.tamahiyoshi.or.jp>

秋号

2024 autumn
Vol.80

納涼祭延期のお知らせ

今夏予定していた納涼盆踊り大会について、感染症拡大と猛暑による熱中症の危険が高まった為、開催延期となりました。大変申し訳ございませんが、ご理解・ご了承の程宜しくお願い申し上げます。



たま日吉台病院 〒215-0013 神奈川県川崎市麻生区王禅寺 1105 番地 TEL: 044-955-4901 FAX: 044-953-8199
川崎みどりの病院 〒215-0013 神奈川県川崎市麻生区王禅寺 1142 番地 TEL: 044-955-1611 FAX: 044-955-1621

新富士病院グループ

医療法人社団[東京都]

京浜会 京浜病院

医療法人社団[神奈川県]

博慈会 青葉さわい病院

医療法人社団[神奈川県]

晃進会 たま日吉台病院
川崎みどりの病院
よろこび(訪問)ほか

医療法人社団[静岡県]

喜生会 新富士病院
ヒューマンライフ 富士(老健)ほか

医療法人社団[東京都]

叡宥会 安田病院

医療法人社団[東京都]

三医会 鶴川記念病院
鶴川リハビリテーション病院
ひまわり(訪問)ほか

社会福祉法人[静岡県]

秀生会 ヒューマンヴィラ伊豆(特養)
ヴィラージュ富士(特養)
富士中央ケアセンター(老健)ほか

医療法人社団[神奈川県]

朱鷺会 大内病院

医療法人財団[東京都]

逸生会 大橋病院
ラポール高島平

社会福祉法人[神奈川県]

美生会 ヴィラージュ川崎(特養)
ヴィラージュ虹ヶ丘(特養)
よろこび久末(訪問)ほか



ノロウイルスに注意しましょう！

ノロウイルスは感染性胃腸炎を起こすウイルスで感染力が非常に強く、集団発生を招くことがあります。主な症状としては、嘔吐・下痢・腹痛・発熱等です。

生の二枚貝や不十分な加熱調理で食べた場合や、感染した人と接触し、十分な手洗いができていない場合、また便や吐物の処理した後に手指を介して感染する場合などがあります。

ノロウイルスの増殖を抑える薬剤はなく、整腸剤や吐き気止めなどの対症療法が中心となります。

予防方法の一つとして、食品は中心温度を85℃以上で1分間以上の加熱を行うと、感染性はなくなるとされています。消毒については、アルコール製剤は効果が乏しく、次亜塩素酸ナトリウムを希釈して消毒すると効果的です。また、十分な手洗いをを行う事も重要です。



井上事務長 ご挨拶

この度、たま日吉台病院事務長職を拝命しました井上元氣です。
改めまして、宜しくお願ひ申し上げます。

1979年生まれの鎌倉っ子で、今も妻と3人の娘（6歳・4歳・1歳）で鎌倉に住んでいます。土地柄なのか、家系・二郎系ラーメンが大好きで、今も週に1回は食べています。



以前の職場では医療系のコンサルタントとして、財務・税務・法務・不動産・事業・・・など幅広い面から医療機関の経営をサポートしていましたが、ご縁があり昨年10月に新富士病院グループ（以下、SMG）に入職しました。その理由は「SMGがもっと成長できる、私が一助になれば」と感じたからです。「成長」＝「SMGを患者様・ご家族・職員・求職者から選ばれる組織にすること」です。まずはSMGの中核法人である晃進会を「ワクワクする職場」にするため、試行錯誤しながら色々なことにチャレンジしていきたいと思っています。そのためには職員の皆様方のご協力が絶対に必要になります。同時に職員の皆様が同じ方向に向かって進められるよう尽力致しますので、お気軽に何でもご相談ください。宜しくお願ひ申し上げます。



事務長
井上 元氣
いのうえ げんき

経歴

前職では2015年から8年間、株式会社日本M&Aセンターで医療介護分野のM&Aコンサルタントとして従事していました。その前は、別の医療法人グループの本部で、病院や介護施設の新設、グループ内外の病院の経営コンサルタントとして従事しておりました。さらにその前は、医療系に特化した会計事務所系列の医療介護コンサルティング会社で、売上UPのコンサルタントとして従事しておりました。以上、社会人人生の全てが医療介護業界でしたが、本部や一般企業に属しながら病院を外から見えていましたので、実際に病院の中で過ごしてみると、世間の常識や文化との違いを痛感しております。

簡単

秋の味覚で
おいしく健康に！

秋レシピ



揚げずに簡単 大学いも

さつまいもの皮には**食物繊維**や**抗酸化作用のあるアントシアニン**が豊富に含まれているのでそのまま食べるのがおすすめです。硬さが気になる場合は縞剥きに。

材料（2人分）

さつまいも 1本（約300g）
サラダ油 大さじ2
みつ 砂糖 大さじ3
醤油 小さじ2
黒いりゴマ 適宜

作り方

- ① さつまいもは皮付きのままよく洗い、一口大の乱切りにする。水に5分ほどさらし、水気をきる。
- ② みつ（砂糖、醤油）を混ぜ合わせておく。
- ③ ①のさつまいもを耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ（500w）で2分ほど加熱する。つまようじがスッと入れればOK。硬い場合は追加で加熱する。
- ④ フライパンにサラダ油とさつまいもを入れ、中火で表面をカリッと焼く。あまり動かさずにじっと見守る。
- ⑤ さつまいもを少しよせて、合わせておいたみつを入れ、ふつふつと沸いてきたらさつまいもとからめる。
- ⑥ 器に盛り、黒いりゴマをふり完成。

電子レンジでできる きのこのポン酢和え

きのこは**ビタミンD**や**食物繊維**など栄養豊富なうえに**低カロリー**！
ビタミンDは骨や歯の発育を促す作用もあり、積極的に摂りたい食材です。

材料（2人分）

しめじ 1パック
えのき 1袋
しいたけ 3枚
めんつゆ（2倍濃縮）大さじ2
ポン酢醤油 大さじ1

作り方

- ① しめじ、えのき、しいたけは石づきを切り落とし、食べやすい大きさに切る。しいたけはスライスすると火通りが良いです。
- ② 耐熱容器に①を入れて電子レンジ（500w）で3分ほど加熱する。
- ③ 取り出してみんつゆとポン酢醤油をかけて和え、器に盛り完成。
- ④ お好みでバターをのせるとコクがUP。青ネギや大葉を刻んでのせるアレンジもおすすめです。

参考文献

揚げない大学いも | 鈴木薫さんのレシピ【オレンジページnet】プロに教わる簡単おいしい献立レシピ (orangepage.net)
きのこのポン酢あえ | 吉崎智絵子さんのレシピ【オレンジページnet】プロに教わる簡単おいしい献立レシピ (orangepage.net)