

上の図の様な「負のスパイラル」で感染症が広がっていきます。
 未知なウイルスでわからないことが多いため、不安が生まれます。そして、人間の生き延びようとする本能（生存本能）により、ウイルス感染に関わる人を遠ざけるようになります。差別を受けるのが怖くて、熱や咳があっても受診をためらい、結果として、病気の拡散を招きます。
 感染症を防ぐために第1の感染症の予防だけでなく、第2、第3の感染症を防ぐことも意識して心がけましょう。



提供元：日本赤十字社

SAITO MEDICAL GROUP



既成概念を突き抜ける私たちの強い信念と、
 「患者さんと私たち、自分たちとその家族」
 を象徴する2つの円が、ともに生きる姿を表現しています。



2020.8
 発行：SAITO MEDICAL GROUP
 編集制作：医療法人共生会 企画広報部
 〒088-3465 川上郡弟子屈町川湯温泉 4-8-30
 TEL 015-483-3121
<https://saitomedical.jp/>

川湯の森病院 近況

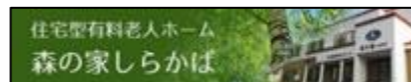
7月9日

コロナウイルス蔓延のため、中止していた夕礼を数カ月ぶりに行いました。
 今回の夕礼では、自粛生活で家に籠りがちな影響で凝り固まった筋肉のストレッチを行いました。当院リハビリテーション課の理学療法士のレクチャーのもとで簡単な肩こり解消運動で体を動かしました。看護業務や介護業務では、固まった筋肉では足腰のケガのもとになりますので継続的にストレッチを行うことが重要になります。
 自宅でも無理がかからない程度に、毎日運動を続けましょう。



7月22日

入院患者さん向けに提供していたおやつを、市販のものから手作りおやつへ順次切り替えています。厨房職員が趣向を凝らして作っています。
 7月はトマトのジュレです。農園課で採れたトマトを使用し、葛粉でジュレ状に仕上げられています。



おいしい病院食レシピ

夏野菜カレー

1. ナスの皮をトラかりに皮をむき、水に漬けてあく抜きをする。
2. かぼちゃも同じ様にトラかりに皮をむき、1口大に切ってスチームする。
3. 鶏肉は1口大にカットして塩コショウをしておく。
4. 玉ねぎ、パプリカは1cm位の幅にスライスしておく。
5. あく抜きしたナスは、水切りし、ペーパーでさっと拭いて1口大の乱切りにする。乱切りにしたナスは多めのサラダ油で揚げる。
6. 鍋にサラダ油をしき、にんにく、しょうがを炒め、鶏肉を入れて火が通るまで炒める。
7. 鶏肉に火が通ったら、いったん取り出し、同じ鍋で玉ねぎ、パプリカを入れて炒める。
8. 水を入れて煮だったら鶏肉を戻して、カレールウを入れる。
9. トロミが付いたら、ナスとカボチャを入れる。



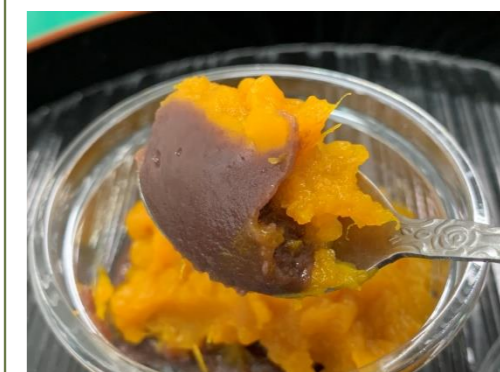
※ 分量 (4人分)

・ナス	普通サイズ1本
・鶏モモ肉	120g
・かぼちゃ	80g
・玉ねぎ	80g
・パプリカ	1個
・おろし生姜	小さじ1/4
・おろしにんにく	小さじ1/4
・サラダ油	小さじ1
・カレールウ	60g

おいしい病院食デザート

カボチャと小豆のスイーツ

1. 小豆を煮て、柔らかくなったらザルにあけて湯切りをする。
2. 湯切りをした小豆をフードプロセッサーにかける。
3. 塊がなくなったら鍋に入れオリゴ糖を加えて火にかけ、こし餡を作る。
4. かぼちゃの皮をむき、スチームする。
5. フードプロセッサーにかけて、トロトロにする。
6. 鍋に移し、オリゴ糖を加え火にかける。
7. こし餡と同じくらいの硬さになったら火からおろす。
8. 両方とも涼しい場所で冷ましてから、絞り袋に入れ、容器に絞り出す。



※ 分量 (10人分)

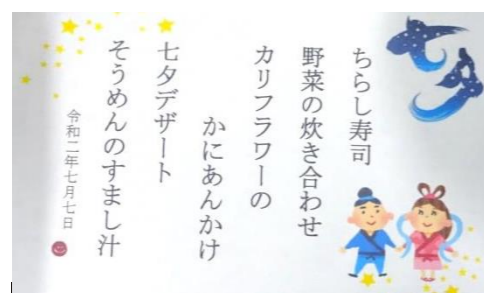
かぼちゃ餡	
・かぼちゃ	500g
・オリゴ糖	200g
小豆餡	
・小豆	150g
・オリゴ糖	150g

※ 砂糖の代わりにオリゴ糖を使うことで、上品でひかえめな甘さ、低カロリー、そして腸内環境を整える効果が期待できます。



栄養課だより

7月の行事食は「七夕」



農園課だより

日照不足が続き、残念ながら今年は緑のトンネルとはなりませんでしたが、スイカ、メロン、トマト、きゅうり、長ネギが収穫できます。長ネギは1年を通して収穫ができるよう作付けしています。



スタッフ募集

川湯の森病院では、介護スタッフを募集（ハローワークにて情報公開）しています。介護に興味のある方、一度見学に来てみませんか？

