

～新型コロナウイルス対策の研修会を実施しています～

8月8日、茨城県看護協会からの指導を元とした、個人防護具の着脱の勉強会を病院・施設の職員を対象に実施しました。また、感染と清潔の区域をわけた計画書の作成や必要物品の確認など、日々感染の学習に努め、職員全員で予防対策に尽力しています。



当院では、手指衛生の徹底、マスク着用、3密の防止に努めております。今後も、定期的な確認と研修を継続して行っていきます。



牛尾病院 看護部

内科 桑島先生の紹介

9月に入職しました桑島と申します。医者になって始めは放射線科の仕事をしておりましたが、実際に広く病気の診断治療に関わりを持ちたくなり内科に移りました。今までの経験を活かし、当院では外来診療・健診・入院患者様の治療を担当します。地域の皆様に早く名前と顔を覚えていただき、地域医療に貢献していきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。



	月	火	水	木	金	土
午前	○	○	×	×	○	○
午後	○	×	○	×	×	○

～利用者様の作品～

- 当院デイケアでは、利用者様が馴染みの深い作業(木工・調理等)を選択し、リハビリスタッフとともに活動を行っています。
- 今回は、レイズドベッドを製作しました。レイズドベッドは、地面より高い位置で植物を育てることのできる花壇です。腰をかかめずに作業ができるため、車いすや高齢の方でも園芸を楽しめます。製作した作品は、今後デイケアの中庭でお花や野菜を植えて活用する予定です♪



協力して
穴あけ中…



完成!



免疫アップ食材「きくらげ」を使った健康ごはん

鮭ときくらげのクリームシチューのレシピ

きくらげにはカルシウムの吸収を促す働きがあるビタミンDが豊富で、キノコの中でトップクラスの含有量を誇ります。食物繊維も多く腸内環境を整えてくれる効果や血糖の急激な上昇を抑えるなど様々な健康効果が期待できます。



<材料2人分>

きくらげ(乾燥)	6g	バター	15g
生鮭	2切れ	コンソメ	1個
塩	少々	湯	200ml
薄力粉	大さじ2・1/2	牛乳	200ml
じゃがいも	1個	塩・こしょう	少々
玉ねぎ	1/4個		

<1人分の栄養>

エネルギー	379kcal
タンパク質	28.6g
脂質	14.6g
炭水化物	32.4g
塩分	1.9g

<作り方>

1. きくらげは水で戻し、食べやすい大きさに切る。鮭は4等分に切って塩をふり、薄力粉大さじ1/2をまぶす。じゃがいもは一口大に、玉ねぎはくし切りにする。
2. 鍋にバターを入れて中火にかけ、鮭の両面を焼いて取り出す。同じ鍋にじゃがいもと玉ねぎを入れて中火でさっと炒め、残りの薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまで炒める。
3. コンソメ・湯を加えて沸騰したら弱火にし、蓋をして5分煮込む。じゃがいもが軟らかくなったら鮭ときくらげ、牛乳を加えて弱火にし、3分ほど温め、塩で味をととのえて器に盛り、黒コショウを振る。

参考資料: <https://www.taisho-direct.jp/simages/contents/recipe/syusai/191217/>