

おだいいい!



▲上部消化管内視鏡検査の様子

患者さまの苦痛や負担を軽減できるよう、検査・治療を行なっています。

特集

- ドクターインタビュー／関 萌子 先生
- 病院探検隊／てくてく商會リニューアル 編
／旬の食材レシピ
(豚しゃぶとトマトの冷やしうどん)編

シリーズ

ドクターインタビュー

No.155

浅香山病院 消化器内科

関 萌子 先生

出身地	大阪府
専門分野	消化器内科
外来診察担当	内科 火曜日 3診

Q. 医師になろうと思ったきっかけは何ですか？
また、消化器内科を選択した理由もお聞かせください

A. 中学生の頃、仲の良かった祖父母が病気になったことが、医師になろうと思った大きなきっかけです。高校生の頃に、消化器内科を受診して胃カメラを受けた経験もあり、医学や医者の仕事に興味が湧きました。スコープカメラで臓器自体を肉眼的に、目で見ながら検査や処置を行なうことのできる内視鏡検査に魅力を感じ、消化器内科を選択しました。

Q. 医師として普段から心がけていることや、大切にしていることは何ですか？

A. 患者さまやご家族に病状や治療方針を説明するときは、自分の家族に説明するような感覚で、できるだけ分かりやすい言葉でお話するよう心がけています。今どのような病気にかかっているのか、どのような治療が必要なのかを話し合うことで、治療や通院の意味をご理解いただくことができ、患者さまやご家族にとって意義のある治療に繋がると思っています。

Q. 休日の過ごし方を教えてください

A. 休日は旅行や、美味しいもの巡りを楽しんでいます。最近ジムに通い始め、健康を意識して過ごしています。

Q. 浅香山病院の印象をお聞かせください

A. 医師同士の情報共有や意思疎通がしやすく、何でも相談できる環境だと思っています。スタッフの方々も優しく仕事ができ、居心地が良いです。特に、消化器内科チームでは、先生方から治療や検査のバックアップをしていただいたり、スタッフの方々も効率よく治療が行なえるよう対応してくださっています。

Q. 患者さまや地域の方々へのメッセージをお願いします

A. 診察時は説明を分かりやすく行ない、丁寧に慎重に診させていただきます。クリニックや他の医療機関とも連携し、地域の皆さまに貢献していきたいです。内視鏡検査を怖いと思われる方もいらっしゃると思いますが、苦痛なく安心して検査や治療ができるよう、サポートしていきますので安心してお越しください。



Welcome to

NEW TEKUKU-TEKUKU

病院
探検隊

てくてく商會
リニューアル編

この度「てくてく商會しょうかい」がリニューアルオープンしました

てくてく商會はアンダンテ就労ステーションが運営している就労のための訓練所で、雑貨と惣菜のテイクアウトのお店です。

アンダンテ就労ステーションは障害を持ちながらも一般企業等で働きたいと希望される方（利用者さま）に相談や訓練などの支援を行なう福祉サービス事業所です。「アンダンテ」は音楽用語で“歩くような速さで”という意味です。利用者さまそれぞれに担当の支援員があり、一人ひとりの希望をもとに障害の特性に合わせた得意分野や課題を一緒に整理していきます。今回の病院探検隊は、リニューアルしたてくてく商會についてご紹介します。

雑貨の部分を縮小し、
大人気の惣菜をよりおいしく提供できるようリニューアルしました!!



温かいもの、冷たいものを提供できるよう、ショーケースを導入しました



温かいよ!!

やみつきになる「ハニーマスタードから揚げ」
1ヶ40円



「てくてくサラダ」冷たくておいしい!!
大150円 小110円

1袋
120円



ご自宅用でも贈答用にもドリップパックコーヒー



新商品のスムージーはいかが?

大 200円 小 150円

惣菜1種につき10円引き
容器を持参すれば「マイパック割」が使える!
エコでお得に食事を楽しもう!



お待ちしております!



マスコットのアンちゃん

てくてく商會

【営業時間】平日10時~14時半
【定休日】土曜・日曜・祝日
【電話番号】072-222-9403



<https://www.instagram.com/tekuteku.100>

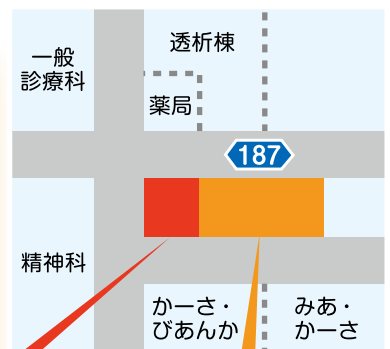
アンダンテ就労ステーション

◎就労を目指している方、働いてみようという精神障害者の方はお気軽にご相談ください。



【電話番号】072-229-9192

<https://andante-station.jimdofree.com>



てくてく商會

アンダンテ就労ステーション

今回は旬のトマトを使ったさっぱり冷やしうどんを紹介します!

旬の食材レシピ編



豚しゃぶとトマトの冷やしうどん

栄養面のポイント!

トマトは水分が多く夏場に失われがちな水分補給に優れている野菜です。リコピンを始め抗酸化成分が豊富に含まれており動脈硬化の予防に期待できます!

栄養価 (1人分)

エネルギー: 455kcal 脂質: 10.2g
たんぱく質: 21.3g 塩分: 2.4g

材料【1人前】

- ◆うどん(ゆで) 1玉
- ◆豚ももしゃぶしゃぶ用 50g
- ◆トマト 半分
- ◆オクラ 2本
- ◆ゆで卵 1個
- ◆刻み海苔 適量

たれの材料【1人前】

- ◆水 50cc
- ◆和風顆粒だし 1.5g
- ◆A
- [無塩のトマトジュース 100cc
- ポン酢 大さじ1
- みりん 大さじ1

作り方

- ① トマトを湯剥きし、ヘタを除いて1.5cm角に切る。
- ② オクラを板ずりし塩ゆでする。
- ③ 豚肉を酒少々(分量外)を入れた熱湯でゆで4cm幅に切る。
- ④ 鍋に水を入れ火にかけて和風顆粒だしを溶かす。【A】を入れ冷やしておく。
- ⑤ うどんをゆで冷水にさらし水気を切る。
- ⑥ 器にうどんを盛り、トマト、オクラ、豚肉を乗せて④のたれを注ぎ入れ、半分に切ったゆで卵を添えて刻み海苔を盛る。

レシピアレンジのポイント

- ◎ お好みでおろし生姜を加えても美味しくいただけます!
- ◎ うどんの代わりに中華麺で作っても美味しいです!

— 病院理念 —

人々のために、地域のために、社会のために、健康と幸せを追求し、信頼される病院を目指します。

— 基本方針 —

- ◆ 人権、倫理、安全 ◆ 医療の質
- ◆ 人材育成 ◆ 組織管理

— 『患者さまの権利』 —

- 良質の医療を受ける権利
- 選択の自由の権利
- 自己決定の権利
- 情報を知る権利
- プライバシー等秘密保持を得る権利
- 健康教育を受ける権利
- 尊厳を得る権利

— 『患者さまの義務』 —

- 正確な情報を提供するとともに、医療に積極的に取り組む義務
- ルールを遵守し、快適な医療環境づくりに協力する義務
- 医療費を支払う義務
- 医療の限界を認識する義務

— 所在地 —

大阪府堺市堺区今池町3丁3番16号

— 電話 —

072-229-4882 (代表)

— 許可病床数 —

967床

— 診療科目 —

- 内科 ●呼吸器内科 ●循環器内科
- 消化器内科 ●腎臓内科 ●糖尿病内科
- 神経内科 ●緩和ケア内科 ●外科
- 消化器外科 ●内視鏡外科 ●整形外科
- リハビリテーション科 ●麻酔科 ●泌尿器科(人工透析)
- 皮膚科 ●眼科 ●耳鼻咽喉科
- 婦人科 ●放射線科 ●心療内科
- 精神科 ●歯科

— 関連施設 —

認知症疾患医療センター
〒590-0018 堺市堺区今池町3-3-16
Tel.072-222-9414

ひまわり訪問看護ステーション
〒590-0018 堺市堺区今池町3-3-16
Tel.072-222-9011

浅香山病院ケアプランセンター
〒590-0018 堺市堺区今池町3-3-16
Tel.072-229-2348

介護老人保健施設 みあ・かーさ
〒590-0018 堺市堺区今池町4-4-12
Tel.072-229-9118

介護老人保健施設 かーさ・あもーれ
〒590-0018 堺市堺区今池町3-3-16
Tel.072-229-4882

サポートハウス アンダンテ
〒590-0014 堺市堺区田出井町8-20
Tel.072-225-0850

アンダンテ就労ステーション
〒590-0018 堺市堺区今池町3-3-16
Tel.072-229-9192

メンタルヘルスケアセンター フィオーレ
〒590-0018 堺市堺区今池町3-3-16
Tel.072-229-2387

浅香山病院看護専門学校
〒590-0014 堺市堺区田出井町8-20
Tel.072-228-2145

社会福祉法人 浅香山記念会
介護老人福祉施設 かーさ・びあんか
〒590-0018 堺市堺区今池町4-4-8
Tel.072-229-6266

社会福祉法人 浅香山記念会
地域密着型介護老人福祉施設
かーさ・びあんか 三国ヶ丘
〒590-0021 堺市堺区北三国ヶ丘町2-4-1
Tel.072-222-2555

日本医療機能評価機構認定病院 / 基幹型臨床研修指定病院



公益財団法人
総合病院

浅香山病院



ホームページアドレス <https://www.asakayama.or.jp>