

## 看護部 <病棟部門> からのご案内

私達、榎殿順記念病院看護部は地域の皆様の健康と幸せに貢献するため病院理念に基づいて、特に、気配り、目配り、心配りの看護を実践しています。当院看護部が最も大切にしている事は、「安全で質の高い心のこもった温かい看護の提供」です。それぞれの看護師が、患者様やご家族を自分の大切な家族としての視点で、一番身近な存在として寄り添い温もりのある看護をします。患者様から「この病院に来て良かった」「この病院の看護師に会えて良かった」と思って頂けるよう努めています。

質の高い看護サービスを提供するには人材育成も重要であると考えております。当院で働き、当院で力を伸ばすという喜びを見いだす為、院内外の研修はもちろん、看護職として専門性を高め、成長しようとする各看護師のキャリアアップを支援しています。また、看護職員が生き生きと輝いて働き続けられるように働きやすい職場環境を提供しています。

これからも看護師として出会った方々の一人ひとりに、何が出来るのか、何をすれば良いのかを考えられる看護師を育成し、患者様やご家族の皆様により信頼される思いやりの看護を届けます。



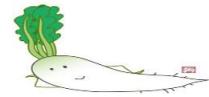
### 栄養ニュース

管理栄養士が教える!!

### 健康レシピ



#### 「簡単大根ステーキ」



#### ☆作り方☆

- ①フライパンにサラダ油、バターを入れ、大根を軽く焦げ目がつくように焼く。
  - ②調味料を加え、途中、裏返ししながら、煮絡める。
  - ③チーズをのせて余熱で溶かして出来上がり。
- お好みにトースターやオーブンで焼いても美味しいです！



※めんつゆがない場合 = 酒・みりん・醤油 各大さじ1杯

#### ■材料(2人分:2個)

大根	6~8cm
(※3~4cmに切り下茹でしておく!)	
サラダ油	小さじ1
バター	大さじ1
★調味料	
酒・めんつゆ	各大さじ2
スライスチーズ	2枚
粉パセリ	適量

#### ★栄養素メモ★

大根には、デンプンの消化を助ける「アミラーゼ」をはじめ、消化酵素が豊富に含まれています！消化酵素は熱に弱いので、生で食べる大根おろしやサラダなどがおすすめ！煮物にするなら、米の研ぎ汁を入れて水から茹でるとアク抜きにもなり、味も染み込みやすくなります♪また、大根の葉は、立派な緑黄色野菜。βカロテン、ビタミンC、E、カルシウム、食物繊維とも根より栄養素は、小松菜以上です！

### 病院の理念・基本方針

わたし達は、医療画像を駆使した総合的プライマリ・ケア診療をもって、医療関係者が自らも受けたいと願うような医療を行い、患者のみなさまが満足できる病院をめざします。

1. 地域医療機関との連携を通じた地域医療の推進と貢献
2. 誠心誠意を尽くす全人的医療の実践
3. 高度な専門医療の実践に必要な医療技術の開発、研鑽
4. 医療における気配り、目配り、心配りの実践
5. 医療を通じた社会貢献

公益財団法人  
日本医療機能評価機構  
機能種別版評価項目  
3rdG:Ver. 1.1 認定病院

