

当院 総務部 からのご案内

私たち病院総務部は、医療に直接かかわることの少ない部署ですが、患者さんに良質な医療を提供するため、病院運営の下支えを行う言わば縁の下の力持ち的な役割を担っております。

特に患者さんから選ばれる病院になるためには、患者さんの視点に立った様々な改善を日々積み重ねていくことが重要と考えております。患者さんやご家族からのご意見を大切に、また職員からの提案も含め、できることはすぐ実行に移すことをモットーに、日々改善に取り組んでいます。



栄養ニュース

管理栄養士が教える!!

健康レシピ



～疲労回復～ 大豆としらす梅の炊き込みご飯」簡単に炊飯器1つでできます!



☆作り方☆

1人当たり304kcal、塩分2.3g、たんぱく質：8.6g、脂質：1.8g

- ①炊飯釜に研いだお米、水を目盛線まで入れ、20～30分吸水します。
- ②①に調味料とゆで大豆、梅干し、だし昆布を入れて炊飯します。
- ③炊き上がったら、しらす干しを加え、千切りにした大葉を乗せたら完成です。
(しらす干しは、一緒に炊いてもOKです。)

【材料】 (2合 4人分)

米	2合	調味料	
大豆(ドライソック)	60g(1袋)	酒	小さじ2
梅干し(種はとる)	4個	みりん	小さじ2
しらす干し	20g	醤油	小さじ1
大葉	お好みで	(あれば だし昆布)	



★栄養素メモ★

夏野菜の美味しい季節になりました!

今回使用する梅干しには、汗で失われた塩分やミネラルを効率よく摂取でき、疲労回復に効果のあるクエン酸が含まれています。

夏場はどうしても食欲低下から、麺類や冷たい食べ物など多くなりがちです。大豆やしらす干しで不足しがちなたんぱく質を補い、梅干しの酸味でさっぱり食べられ減塩効果も期待できます。

薬味にみょうがや新しょうがなどもおススメです♪是非、作っていただき、皆様の感想をお聞かせ下さい!

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

公認財団法人 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

