

# 市民病院だより

## 新任医師紹介



内科医師 桑原 淳生  
くわはら あつお

4月1日から小城市民病院内科に常勤医として赴任しました。専門は消化器内科ですが、内科全般を担当しています。

前任地である大町町立病院には16年間勤務し、訪問診療、保育園園医、地域包括ケア委員を含め、地域に密着した医療に取り組みました。住民の皆さんが住み慣れた地域で健康な生活を送る手助けをするにあたり、内科は相談役、調整役になれると考えています。

高度に専門分化された現代の医療を適切に取り入れ、皆さんの生活を手助けできるように、当院が安心して通院できるかかりつけ医になればと思っています。また看護、介護、薬剤師、リハビリ、栄養士、ソーシャルワーカーなどの多職種連携により、皆さんの生活を総合的にサポートします。地域の医療機関と密に連携し、入院・検査の引き受け、また専門医療機関への適切な紹介を積極的に行いたいと思います。

当院では胃、大腸の内視鏡検査を担当しています。がんをはじめ病気の早期発見に努め、苦痛の少ない検査を心がけたいと思っていますので、気軽にご利用ください。

## 糖尿病食事を開催

日時 5月25日(木)

11時～12時30分予定

場所 小城市民病院

3階研修室

定員 先着20人

参加費 食事資料代500円



## 内容

・糖尿病の話

(佐賀県糖尿病コーディネーター)

ネット看護師 江頭

・糖尿病食を食べてみよう

(管理栄養士 岡本)

## 【問い合わせ先】

小城市民病院

佐賀県糖尿病コーディネーター

ト看護師 江頭

☎ 73・2161

## 〈切干大根のごま酢和え〉

### 材料 (4人前)

切干大根 (乾)	20g	酢	20g	
きゅうり	40g		すりごま	小さじ2
ニンジン	20g		しょうゆ	8g
油揚げ	1枚		砂糖	4g

### 作り方

- ① 切干大根はもみ洗いして汚れを取り、耐熱皿に入れ、水に15～20分つけて戻す。戻し汁ごと電子レンジで2分加熱する (ゆでてよい)。冷めたら水気を搾り、食べやすい長さに切る。
- ② きゅうり、ニンジン、油揚げは千切りにする。きゅうりは塩でもみ、水気を搾る。ニンジン、油揚げはさっとゆで、軽く搾っておく。
- ③ ①と②の材料を混ぜ合わせて、**A**であえたら完成。

## 変更のお知らせ

4月からリハビリ科外来が週4日 (月・水・木・金曜日) になります。詳細は、市民病院ホームページや電話にてご確認ください。

【問合せ】 小城市民病院 ☎ 73・2161 ホームページ・アドレス <http://www.city.ogi.lg.jp/hospital/>