



日本赤十字社

ご自由にお持ちください

秋田赤十字病院 広報誌

あいのまど



2014.9
Vol.16

今号の
ま♡ど

100周年記念感謝祭を開催しました



皆さん楽しんでいただけましたか？当日運営に携わったスタッフです

秋田赤十字病院は7月1日(火)に創立100周年を迎え、7月5日(土)には、日頃より当院を支援してくださっている地域の方々への感謝の気持ちを込めて、病院を開放して感謝祭を開催しました。

感謝祭では、始めに長年にわたりロビーコンサートなどボランティア活動を行っている4団体・2個人に当院から感謝状が贈呈されました。

その後院内では、ロビーコンサート、パネル展示、健康相談、救急法、内視鏡操作の体験コーナーなど、院外では救急車・ドクターヘリ見学会、フリーマーケットなどが行われ、真夏日の中約3,000人が来院し大いににぎわいました。

職員は、改めて多くの方々に支えられていることを実感し、これからも地域の期待と信頼に引き続き応えていきたいと感じました。

1 ドクターヘリ見学会は大人にも大人気 2 薬剤師と一緒に薬を分包する機械の体験 3 上北手小学校児童の皆さんのコンサートでは病院歌「愛の窓」も歌ってくれました！ 4 医師と一緒に消化器内視鏡の操作体験 5 掘り出し物は？？西口ロータリーで行われたフリーマーケット



栄養課のお!てがるレシピ

秋の味覚たっぷり そば粉のクレープ

Today's Chef

管理栄養士
佐々木 智子



食物繊維がたくさん!
旬の味覚を味わいましょう!!



材料(4人分)

さつまいも 中1本
まいたけ 1パック
しいたけ 8枚
チーズ 60g
塩 } 少々
こしょう }
しょうゆ }
油 適量
パセリ 少々

[クレープ生地]

そば粉 80g
薄力粉 20g
塩 少々
牛乳・水 各1/2カップ
卵 1個
バター 20g
油 適量

- 1 さつまいもは1cm角に切り、電子レンジで加熱する。
- 2 クレープ生地はそば粉、薄力粉をふるいにかけて、塩・牛乳・水・溶き卵・溶かしバターの順に加え、よく混ぜる。
- 3 フライパンに油を引き、**2**をおたま1杯分流し入れ、両面を焼く。
- 4 まいたけはほぐし、しいたけは薄切りにする。
- 5 フライパンに油を引き、**4**を炒め、水分がなくなったら塩、こしょう、しょうゆで味付け、**1**のさつまいも、チーズを入れ、混ぜ合わせる。
- 6 **3**の生地に**5**の具材をのせ、包むように四方を折りたたむ。最後にパセリをちらし出来上がり!

今号よりリニューアルした「あいのまど」

これまで年3回発行していた「愛の窓」ですが、当院のことをより知っていただきたいという思いから、隔月発行することになりました。今までデザインや印刷は印刷業者さんに依頼していましたが、今号よりすべて院内での手作り広報誌です。このコーナーでは、職員が自身の仕事のことや皆さんへ伝えたい思いなど、手紙をつづるようにお伝えします。

私の仕事はまさに「これ」

私の主な仕事は病院の広報活動です。当院の情報をわかりやすくお伝えできるように、この「あいのまど」の作成や、ホームページの管理などを行っています。「あいのまど」リニューアルのため、他の病院や自治体などの広報誌、市販の雑誌、街で見かけるポスター、パンフレット...いろいろなデザインを見て参考にし、何度も練り直しました。(お気に入りには右上のオリジナル消印です。)

「あいのまど」の由来

当院がここ上北手地区に新築移転した平成10年のこと。個室も4床室も患者さん一人にひとつ窓がある、という安らぎの療養環境からヒントを得て病院歌「愛の窓」が作られ、そこから採ったものです。病室の窓が外の美しい景色を映し出すように、広報誌「あいのまど」は当院の情報や、職員の気持ちを伝えられるような、もうひとつの大切な「まど」になればと思っています。

おたより @tayori



From

事務部 企画調査課
足嶋 かおり

Kaori Hikijima

Profile

出身地

秋田市

特技

聴いた曲を

ピアノで適当に弾く