

博愛会「あの人この人」

博愛会は、心に届く温かい医療、介護、福祉を目指す「人」が働いています。そんな博愛会の「あの人この人」を紹介するコーナーです。

緑の下の力持ち!?

法人本部
事務員 大塚 さん

財務担当として、バリバリ働く大塚さんは弱冠19歳。入社二年目のフレッシュな若者です。

「患者様や利用者様と「医療」を結ぶ病院事務職に惹かれた事が、博愛会に入職した理由です」と目を輝かせる大塚さんは、開西病院1階の医事課で事務経験を積んだのち、全商簿記一級の資格をフルに活かせる法人本部財務課に配属されました。

趣味はDVD鑑賞。中でも、演劇などの舞台作品が好きで、実は大塚さん自身、高校時代に演劇同好会所属だったとか。舞台への愛情は今も強く残っています。

演劇同好会での担当は「音響」。

「地味と思われがちなセクションですが、音響さんがいないと芝居はとても寂しくなるんですよ。目立たなくても、絶対に欠かせない、そんな裏方が好きなんです」と語る大塚さん。

その精神は、仕事でも大いに発揮されていくことでしょう。

「出来る仕事をどんどん増やして、いつか博愛会を支える人材になりたいです」と、力強く語っていただきました。



これってどうなの??

よくある質問 開西病院 編3

Q 院外処方せんは「どの薬局でも」調剤してもらえますか?



A 薬を扱う店には「薬局」と「薬店」があります。調剤室があり、薬剤師が常時必ずいるところが薬局です。「処方せん発行」「保険調剤」「保険薬局」の表示のある薬局であれば日本全国どこでも調剤してもらえますので、お好きな薬局に処方せんを持参してください。

Q 一箇所の「調剤薬局」で薬をもらうと、他の薬局では薬はもらえなくなるのですか?



A いつでも自由にお薬をもらう「調剤薬局」を変更することができます。患者様にとって利便性がよく親身になってくれる薬局を選ばれる方がよいでしょう。しかし、何度も薬局を変えていると、薬の重複や飲み合わせのチェックが難しくなりますので、頻りに薬局を変えるのは避けてください。

医療法人社団 博愛会グループ



【りすた おびひろ西】
帯広市西24条南2丁目21番地8
TEL (0155) 37-4970
FAX (0155) 37-4977

【りすた さっぽろ元町】
札幌市東区北24条東17丁目1-25
GOOD24 1階
TEL (011) 789-4970
FAX (011) 789-4977



帯広市西22条南2丁目2-10
TEL (0155) 37-7600
FAX (0155) 37-7602



帯広市西23条南3丁目27-4
TEL (0155) 58-2000
TEL (0155) 36-7776
FAX (0155) 58-2001

■開西病院在宅ケアセンター
■開西病院訪問リハビリテーション
帯広市西23条南2丁目16-27
TEL (0155) 38-7200 FAX (0155) 38-7202



開西病院

■札幌在宅ケアセンターあかしゃ
■訪問看護ステーションあかしゃ

中川郡幕別町札幌内
あかしゃ町42-10
TEL (0155) 55-4165
FAX (0155) 55-4166



認知症対応型
共同生活介護
グループホーム
かたらい



川北

帯広市西14条北2丁目2-39
TEL (0155) 38-3111
TEL (0155) 36-3133
FAX (0155) 38-3121



帯広市西14条北2丁目2-39
TEL (0155) 38-3111
TEL (0155) 36-3133
FAX (0155) 38-3121

医療法人社団
博愛会

介護老人保健施設
がらかいせい

介護職員
初任者研修事業

小規模多機能型
居宅介護
あんさんぶる

開西

とがずばれ

NO. 106

開西病院 栄養科 またまた快挙!

一般社団法人 地域健康社会研究所が主催する「北海道の食材を使った病院レシピコンテスト 低カロリースイーツ部門」が7月12日に札幌市で開催され、プロ部門83作品がエントリーする中、開西病院栄養科の作品が見事最優秀グランプリを獲得しました!

昨年度の「きた食dayコンテスト」グランプリ獲得に続く二冠達成です!

昨年からはじめたこのコンテストは、「北海道の食材を使う」「家庭で簡単に作れる」という条件のもと、各回ごとに設定されるテーマに沿ってレシピを作る、というものです。

今回のテーマは「低カロリースイーツ」。一人分あたり100kcalで100円~200円の

予算で作る洋菓子が課題です。

「北海道の食材」の中でも、とりわけ「十勝」の食材の力を引き出し、広めることに専念してきた開西病院栄養科チーム(山口裕子主任、村瀬千穂さん、廣川安由子さん)は、十勝名産の黒豆を主役に抜擢。そこに豆腐ときな粉も加わり、十勝産大豆が大活躍するスイーツ、その名も「まめ豆ガーショコラ」。

黒豆は「どん豆」を使用することで煮るなどの下処理もいらず、ナッツの様な香ばしさを出すことが出来ます。また、豆腐を入れることで量増しになり、バターが少なくてもしっとりとした出来上がりになります。

てんさいオリゴ糖を使用することでやさしい甘味を引き出し、黒豆も使用しているので

食物繊維も摂れます。

豆腐が入ることでしっとり焼きあがった生地から、チョコレートとどん豆の香りが立ち、それをきな粉とチャービルの優しい香りがそっと包む...そして、品の良い甘味を、どん豆のほろ苦さが引き締める...。甘さと苦さ、洋の香りと和の香りが絶妙に絡み合うこのガーショコラ、想像するだけで美味しそうですね!

そして見た目がこの通り。【写真】チョコレート生地の上に雪のように散らされたきな粉、小ちんまりと乗ったホイップクリームと、チャービルの優しい緑色が鮮やかで、そこにお腹が弾けた黒豆がちよこん、と、何とも可愛らしく、食欲をそそりますね。



さて、このコンテスト、冒頭でも申し上げましたが、「家庭で簡単に作れるレシピ」でなければいけないのです。そこで、今回はその「レシピ」をご紹介します。

気になるレシピは裏面へ!

博愛会のホームページは

また、スマホをお持ちの方は 右のQRコードからもご覧になれます。



博愛会トピックス

簡単!美味しい!

「まめ豆ガトーショコラ」の作り方

材料(1ホール分)

型やカップなどの大きさ

バターを塗らなくても良いように、使い捨ての紙の型を使用する

直径15cmのケーキ型で1ホール分
(一人分約99kcalは、10分の1ホール)

下準備

- 豆腐は泡立て器でなめらかになるようにすり潰しておく ●どん豆は飾り用の10個分以外を袋に入れ、棒で荒く砕いておく
- 卵は黄身と卵白に分け、卵白は冷蔵庫で冷やしておく ●オーブンは180℃に予熱する ●生クリームはオリゴ糖を入れて泡立てる

作り方

- 1 チョコレートは荒く刻み、バターと合わせて約50～55度の湯せんにかけて溶かす
- 2 「1」に卵黄とすり潰しておいた絹ごし豆腐を入れてよく混ぜる
- 3 別のボウルに卵白を入れ、オリゴ糖を3回に分けて、泡立て器でツノが立つまでよく泡立ててメレンゲを作る
- 4 「2」に「3」のメレンゲの1/3量を入れてゴムベラで軽く混ぜ、生地に馴染んだら更に残りのメレンゲを入れる
- 5 Aをふるい入れ、泡を消さないようにさっくりと混ぜる。最後に砕いておいた黒豆のどん豆を入れて軽く混ぜる
- 6 ケーキ型に生地を流し入れ、型を2～3cmの高さから落として中の空気を抜き、180度のオーブンで30分焼く。中央に竹串を刺して何も付いてこなければ焼き上がり
- 7 型ごと粗熱をとってから冷蔵庫で冷まして(出来れば1日冷やす)10等分に切り分け、きな粉を茶こしてふるいながらかけ、泡立てておいた生クリームをのせ、どん豆とチャービルを飾って完成!



このレシピに忠実に作り、最優秀グランプリの味を再現するもよし、ちょっとアレンジを加えるもよし、是非お試しください!

※ポイント→冷蔵庫でしっかりと冷やすことによって、しっとりとした出来上がりになります。

また、介護老人保健施設あかしの厨房スタッフと管理栄養士が、とがち財団様の企画で、栄養士会十勝支部からの推薦をいただき、十勝産の「小豆パウダー・ペースト」を使用した料理レシピの製作しました!

「小豆パウダー・ペースト」とは、「豆は

粒のままでは皮が飲み込みにくい」「加工に手間と時間がかかる」といった意見から、小豆の用途を広げるために開発された製品です。

食品に配合しやすいよう、小豆を加熱加工・粉末化し、食べやすいだけでなく、小豆由来の栄養素をできるだけ損

なわずに加工しているので、栄養バランスを考慮した食事に、広く活用できるそうです。

今回あかしの厨房スタッフと管理栄養士が考案したレシピは7つ。どのレシピも家庭で簡単に美味しく作れる料理となっています。



食事は健康への第一歩! 博愛会は日々の食事にもこだわっていきます!

今年は「野菜」!? 平原祭り盆踊り

8月15日に行われた「おびひろ盆踊り」に、今年も博愛会グループとして各施設から総勢80名以上のスタッフが参加しました。

今年のテーマは「十勝の野菜」。「十勝の野菜を食べて元気で健康的な暮らしを」とこのテーマを考えました。

職員は黄色、ピンク、緑のTシャツで色

を揃え通常の盆踊りを踊り、着ぐるみを着た職員は特殊踊りで会場を盛り上げていました!

山車の上にはカールおじさん(?)も。

残念ながら、今年は順位の発表はありませんでしたが、今年も盛大に盛り上がったイベントとなりました!



ふまねっと講習会開催!

7月30日、開西病院にて「ふまねっと講習会」が開催され、博愛会各施設から、多くの職員が参加しました。

「ふまねっと」とは、50センチ四方のマス目でできた大きな網を床に敷き、この網を踏まないようにゆっくり慎重に歩く運動です。

マス目を利用したステップがたくさん用意されており、このステップを間違えないように「学習」しながら歩行のバランスを改善する「運動学習プログラム」です。高齢者の歩行機能・認知機能改善効果が知られ、医療・介護の現場で注目されています。集団で交差して歩くこともできるので、レクリエーションとしても楽しむことができます。



いざ、実践。文字通り、出足は好調です。「こんな簡単～」という空気が流れましたが、ステップが徐々に複雑になり、歌や手拍子をつけながら…という課題に突入する頃には、意外な難しさに苦笑い。極めつけは、二手に分かれて、交差し

ながら進んでいくパターン。上手く行けば、鍛えられたマスゲームのように綺麗に交差するはずなのですが…各所で衝突事故が発生、会場は笑いに包まれました。

簡単そうに見えて奥が深く、楽しみながら体を動かせる「ふまねっと」。参加者一同、その可能性に大きな手応えを感じた講習会でした。

ご指導下さった、ふまねっと考案者の北澤一利先生(釧路大教授)、「帯広ふまねっとの会」の皆様、有難うございました!



熱意あふれる、考案者の北澤先生

夏まつり開催!



▲あんさんぶる川北

7月19日に「かたらい」で、8月9日に「あんさんぶる川北」で、また、10日には「あんさんぶる開西」で、それぞれ夏祭りが開催されました。

利用者様はもちろん、ご家族にも楽しんで頂けるよう、各施設の職員が感謝を込めて手作りしたお祭りです。

焼肉をはじめ、ところ狭しと並んだ料理に舌鼓を打ち、参加された皆様が、揃って笑顔だったのが印象的でした。



▲かたらい



▼あんさんぶる開西

開西病院 院内ギャラリー

開西病院の東側にあるリハビリ室廊下には毎月、様々な作品展示を行っています。

7月の展示
花パレット工房様
作品展



9月は書道展です。ぜひ、ご覧ください。

8月の展示
都築教室様 刺繍展
ほのぼの書道教室様 書道展



復職支援セミナー

平成27年度のお知らせ

■開催日:平成27年11月27日(金) 平成28年2月26日(金)

※開催日の2日前までにお申し込みください。

■対象者:保健師、看護師、准看護師資格取得者で、職場復帰を考えている方

■時間:10:00～15:00

■場所:開西病院、介護老人保健施設あかしの、介護老人保健施設ヴィラかいせい

■参加料:無料

■昼食:当法人でご用意いたします

セミナー当日は託児所をご用意いたします

お問合せ先・お申し込み 医療法人社団 博愛会 開西病院

看護・介護部 TEL:0155-38-7200