

かすみがうら

新年のごあいさつ

新年あけましておめでとうございます。

平成26年の初頭にあたり旧年中のご厚情に感謝申し上げるとともに、新年のご挨拶を申し上げます。昨年4月に現在の西田正人名誉院長より院長職を引き継ぎ、微力ながら地域に信頼されていねいな医療の実践を目指して職員一同努力して参りました。今年は筑波大学の土浦市地域臨床教育ステーションが当院内に開設されて3年目になります。地域住民、土浦市行政、近隣医療機関からの紹介患者数も増加しております。

また、筑波大学附属病院などとの患者さんや医療者の交流が多くなり、土浦つくば間の人事交流にも一役買つているものと思われます。平成23年以降、循環器内科、呼吸器



第137号
<毎月1日発行>

■発行所 ■

霞ヶ浦医療センター
かすみがうら編集局

〒300-8585

土浦市下高津2-7-14

Tel 029-822-5050

Fax 029-824-0494

E-mail & Web Site

kasumi@kasumi.hosp.go.jp

<http://kasumi-hosp.jp/>



整形外科初診予約についてご案内
診療予約センター

今月の一品料理
【帆立フライ】栄養管理室



<p>整形外科では、なるべくお待たせする時間が短くなるように、予約制で外来診療を行っています。予約患者様が優先となりますので、近隣医療機関からの紹介患者さんの受け入れや救急対応を中心とする病院です。慢性期外来診療は、地域の家庭医の先生方に役割分担していただきております。</p>																																													
<p>当院は「地域医療支援病院」、「がん診療連携拠点病院」、「二次救急医療機関」です。そこで、近隣医療機関からの紹介患者さんの受け入れや救急対応を中心とする病院です。慢性期外来診療は、地域の家庭医の先生方に役割分担していただきております。</p>																																													
<p>当院は土浦市内中心部にある公的病院として、今後は地域の活性化や広大な敷地を活かした自然豊かな市民の憩いの場として、市民の皆さんに愛される病院作りを進めていきます。国立病院機構の病院としての役割は、全国143病院が国的重要な医療拠点であるとともに、政策医療、災害時の拠点、臨床研究の推進などがあります。中でも最も大切な役割は地域医療です。地域の医療機関との役割分担を行い、県南地域さらには茨城県全体の医療に貢献できるよう、職員一同自覚を持ってがんばって参ります。本年も引き続き、ご指導ご鞭撻の程を何卒よろしくお願い申し上げます。</p>																																													
<p>●紹介状をお持ちで、初診で診察希望の方は、地域医療連携センター（029-826-7559）にて、ご予約を承ります。</p>																																													
<p>●紹介状をお持ちでなく、初診で診察希望の方は、診療予約センター（029-826-6471）（12:30～16:00）にてご予約を承ります。なお、紹介状をお持ちでない方には、選定診療費￥3,150・が加算されることになつておりますのでご了承ください。</p>																																													
<p>【帆立フライ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ①帆立貝はキッキンペーパーで水気をふきとり、両面に軽く塩こしょうして5分ほど置く。 ②パン粉とパセリみじん切りを均一になるよう混ぜ合わせる。 ③ビニール袋に小麦粉と①の帆立貝を入れ、帆立貝にまんべんなく小麦粉をつける。 ④③を溶き卵にくぐらせ、②のパン粉をしつかりつける。 ⑤170℃の揚げ油で、きつね色になるまで揚げる。 ⑥皿にトマトソースを敷き、その上に帆立フライを盛り付けフリルレタスを添える。 																																													
<p>【エネルギー】</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>1人前</th> <th>310 kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>材料（4人分）</td> <td>8粒（大きめ）</td> </tr> <tr> <td>衣</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>適量</td> </tr> <tr> <td>材料（4人分）</td> <td>60g</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>帆立貝</td> </tr> <tr> <td>【塩】</td> <td>こしょう</td> </tr> <tr> <td>【材料（4人分）】</td> <td>揚げ油</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>小麦粉</td> </tr> <tr> <td>【塩】</td> <td>パン粉</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>パセリみじん切り</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>溶き卵</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>トマト缶（ダイス）</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>1缶（400g）</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>にんにく</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>玉ねぎ</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>オリーブオイル</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>大さじ2杯</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>1個分</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>1カップ</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>大さじ2杯</td> </tr> <tr> <td>【衣】</td> <td>2かけ</td> </tr> </tbody> </table>		1人前	310 kcal	材料（4人分）	8粒（大きめ）	衣	少々	塩	適量	材料（4人分）	60g	【衣】	帆立貝	【塩】	こしょう	【材料（4人分）】	揚げ油	【衣】	小麦粉	【塩】	パン粉	【衣】	パセリみじん切り	【衣】	溶き卵	【衣】	トマト缶（ダイス）	【衣】	1缶（400g）	【衣】	にんにく	【衣】	玉ねぎ	【衣】	オリーブオイル	【衣】	大さじ2杯	【衣】	1個分	【衣】	1カップ	【衣】	大さじ2杯	【衣】	2かけ
1人前	310 kcal																																												
材料（4人分）	8粒（大きめ）																																												
衣	少々																																												
塩	適量																																												
材料（4人分）	60g																																												
【衣】	帆立貝																																												
【塩】	こしょう																																												
【材料（4人分）】	揚げ油																																												
【衣】	小麦粉																																												
【塩】	パン粉																																												
【衣】	パセリみじん切り																																												
【衣】	溶き卵																																												
【衣】	トマト缶（ダイス）																																												
【衣】	1缶（400g）																																												
【衣】	にんにく																																												
【衣】	玉ねぎ																																												
【衣】	オリーブオイル																																												
【衣】	大さじ2杯																																												
【衣】	1個分																																												
【衣】	1カップ																																												
【衣】	大さじ2杯																																												
【衣】	2かけ																																												
<p>【トマトソース】</p> <ul style="list-style-type: none"> ①帆立の旬は12月～5月頃と言われていますが、通年食べることができます。 帆立貝の特徴は、含硫アミノ酸の一種であるタウリンを豊富に含むことです。タウリンは胆汁酸の分泌や肝細胞の再生を促進したり、細胞膜を安定させたりする働きがあります。胆汁酸の分泌を促進することで、コレステロールを減少させる効果があるため、動脈硬化を予防することも期待されています。 																																													

