

認知症カフェ
(スマイルカフェ)

当院では、月に1回、認知症の方とご家族、地域の方を対象に認知症カフェ(名称:スマイルカフェ)を開催しております。お飲み物の提供のほか、認知症についてのミニレクチャーや、体験コーナー、相談会や認知症・介護に関するディスカッションを参加者の皆さまと一緒にを行います。

○スマイルカフェ 会場/札幌西円山病院 喫茶室 (札幌市中央区円山西町4丁目7番25号)
時間/13:30~16:00 参加費/100円 ※全回とも同じ。

通算回	日時	テーマ
第34回	1月20日(土)	お笑いカフェ ~笑いヨガ~
第35回	2月10日(土)	面白い脳のお話・認知症お薬最前線

【お問い合わせ先】 電話: 011-642-4121(代表)

担当: 企画課・稲垣、藤田

メール: inagaki-chi@keijinkai.or.jp

SAPPORO

札幌市認知症カフェ認証

※当院のスマイルカフェは、札幌市の「認知症カフェ認証事業」認証カフェです。

ロビーコンサート
11月
秋の楓
コンサート

11/11(日)に秋の楓コンサートが開催され、「アルス・サロン・ポップス」の皆様にお越し頂きました。

多くの患者様やご家族様がコンサートをご覧になられ、力強い演奏と美しい歌声に、コンサートは大いに盛り上がりおりました。初冬の肌寒い一日でしたが、ご覧になられた皆様も寒さを忘れて大変楽しまれており、素敵なコンサートとなりました。



にしまるやま通信 2017
編集後記

あけましておめでとうございます。今年の干支は「戌」ですね。過去の戌年を振り返ってみると、ベストセラーが生まれやすい、学術や芸術分野で大きな発見や名誉ある賞を受賞するなどの功績があるとの特徴があることがわかりました。今年はどんなベストセラーや発見がある年になるか楽しみです。皆様にとって実りの多い一年となりますようにお祈りしております。



すべての
お問い合わせは

郵便

〒064-8557

札幌市中央区円山西町4丁目7-25
札幌西円山病院 地域連携推進室内
広報誌「にしまるやま通信」編集事務局

お気軽にお問い合わせ下さい!

電話 (011) 644-1380
FAX (011) 642-4347

医療法人 **溪仁会**

[医療法人溪仁会 札幌西円山病院 広報誌]

にしまるやま通信

発行日 2018.1.1

No.108



季節の写真リレー 撮影者/E.K

- 2018年頭所感 ● 簡単レシピ
- 札幌西円山病院ボランティア「銀の舟」交流会兼忘年会
- 認知症カフェ ● ロビーコンサート ● 編集後記

*** * 札幌西円山病院のご案内 * ***

- 診療科目 内科、神経内科、リハビリテーション科、循環器内科、歯科
- 病床数 603床(障害者施設等一般病棟、医療療養病棟、回復期リハビリテーション病棟)

2018年頭所感

当院の病棟再編に連動した主要な病院改築は昨年10月末で一段落となりました。この間、利用者様とその御家族の深い御理解を基盤に、順調に再編を進めることが出来ました。2018年は新しい病棟や外来機能を十分に生かした、診療内容の拡大を図っていかねばなりません。私が院長に就任してからの3年9か月、私が掲げてきた病院の将来像は、一部は断念せざるを得ないものもありましたが、神経内科診療の充実や認知症ケアの総合的な取り組みなどは着実に成果を上げています。また、緩和ケアチームも新たにスタートし、これまで以上に高い専門性を発揮して、満足いただける医療とケアを実践するため、新しい診療機能や病院機能を駆使しながら、内容の充実度を深めていきたいと思っております。診断機能の充実に伴い、外来での診療機能も格段に向上しました。大きな実績を積み上げてきた神経内科診療、生活習慣病診療に留まることなく、当院で長年培った高齢者医療のノウハウに立脚した高齢者総合外来を昨年10月1日にスタートし、近隣地域を含めた高齢者医療のニーズに一層応えて行こうと思っております。そして、その成果も形になりつつあります。



浦 信行 院長

地域連携推進室やリハビリテーション部などによる長年の地域活動や、認知症カフェや地域公開講座の継続の結果、当院はこの円山西町地域の多機能病院としての理解が得られるようになって来ました。より一層利用して頂きやすい仕組みを作り、地域に愛され、信頼される病院に進化するために、これからも職員全員で力を尽くして、前に進んで行きたいと思っております。



おいしく減塩乳和食♪

減塩ミルク豚汁

<材料>4人分

豚バラ80g 糸こんにゃく
 じゃがいも1個 カツオだし3カップ【1カップ:200ml】
 大根5cmぐらい みそ・牛乳各大さじ2ずつ：
 にんじん半分 ミルク味噌→混ぜ合わせておく
 ごぼう10cm サラダ油大さじ1
 長ネギ10cm

1人分の栄養量

エネルギー 150kcal 塩分 0.6g カルシウム 40mg



<作り方>

- ① 材料を切る。(豚バラ3cm幅、じゃがいも・にんじん・大根はいちょう切り、ごぼうはささがき、長ネギは小口切)
- ② 糸こんにゃくは食べやすい長さに切り、塩でもみ洗いをする。
- ③ サラダ油を熱し、最初に豚肉を炒め火が通ったら、野菜を投入しさらに炒める。
- ④ 全体にサラダ油がまわったらカツオだしを入れ野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ⑤ アクをとりミルク味噌を加える。

<メモ>

今回は、調味料に牛乳を組み合わせることによって調味料の風味や特徴を失わずおいしく減塩できる乳和食についてご紹介します。減塩は血圧の上昇を緩やかにする効果が広く知られております。また、乳和食に使用する牛乳にはカルシウムが豊富に含まれており骨や筋肉を強くする効果があることは、みなさんご存知かと思いますが、このほかにも《①メタボリックシンドロームの予防②血糖値の上昇を緩やかにする③高血圧の予防》等の嬉しい働きがたくさんあります。ぜひ、日々のお食事に乳和食を活用してみてください。



栄養科 足立 莉奈

札幌西円山病院ボランティア「銀の舟」交流会兼忘年会

昨年の11月17日(金)に「銀の舟」交流会兼忘年会を開催致しました。異なるボランティア活動をされる方々の交流の機会、また日ごろのボランティア活動への感謝を伝える場として、平成23年から6回目となった今回は、ボランティアさん18名と、浦院長を始め職員9名が参加しました。

浦院長からの昨秋より拡大した内科外来のお話(浦院長と峯廻名誉院長が高齢者に関わる症状を診察する外来)、明円経営管理部長からの病院の歴史のお話、職員からのクイズなどで大変盛り上がり、有意義な交流会となりました。

ボランティア活動のお問い合わせ、外来予約はそれぞれ下記にご連絡ください。

- ・地域連携推進室 ボランティア事務局 TEL:011-644-1380
- ・高齢者に関わる症状を診察する外来予約 TEL:011-644-0232

