

風MIDORI



～かざみどり～



クリスマスローズ

みどりの杜病院入院対象となる患者様

がんと診断された方で、患者様及びご家族がホスピスケアの主旨を理解されていることが必要です。(告知は必ずしも必要ではありません)在宅療養が一時的に難しくなった方や疼痛の緩和治療を考えている方、また、在宅でケアしているご家族の精神的疲労の軽減(家族のレスパイト目的)としても利用できます。

※見学(無料)も受付しております。まずお電話にてご予約をお願いいたします。

※面談の際は面談料を頂いております。



入院までの流れ

①相談窓口へのお電話

まずは(0943-23-1700)にお電話ください。相談員が対応いたします。



②面談の予約

相談内容を確認し、面談の予約を承ります。

③相談員・医師面談

紹介病院からの紹介状を持参して頂き相談員・医師の面談を行います。



④入院判定会議

入院の可否について検討し、ご連絡いたします。



⑤入院

入院日程調整後、入院の運びとなります。

四季のこぼれ話し



菜の花(なのはな) アブラナ科アブラナ属の総称特にアブラナまたはセイヨウアブラナの別名としても用いられます。また、菜花(なばな)は、アブラナ科アブラナ属で主として花や葉茎を食するものを指します。菜花の種類 食用として出回る「菜花」と呼ばれるものは、切り花の菜の花を品種改良して苦味を抑えたアブラナ科の野菜がほとんどで種類が多いです。 初級園芸福祉士 吉田和三(ボランティアスタッフ)

おいしい菜

福岡県で栽培されるセイヨウアブラナから品種改良された品種。



写真出処 (JA 全農ふくれん)

アスパラ菜

中国野菜のコウタイサイとサイシンを元に作られた品種。



写真出処 (JAバンク新潟県信連)

かき菜

北関東で栽培される。在来のアブラナの系統を受け継ぐ品種。



写真出処 (ウイキベディア)

のらぼう菜

江戸幕府が種子を配布したセイヨウアブラナが原種。埼玉県や東京都で栽培される品種。苦味が少ない。



写真出処 (DECISH KITCHEN)

京都伏見寒咲き花菜

京都で品種改良された品種、京野菜のひとつで「菜の花漬け」につかわれる。



写真出処 (e-taneya)

三重なばな

食用選抜したセイヨウアブラナ。



写真出処 (JA みえなが)

みどりの杜病院 園芸ボランティア「Enjoy garden 倶楽部」随時募集中

開催日 毎月第2土曜日 朝10時から(変更の時あり)
1時間ほどの花壇作業とガーデニング学習会ボランティア活動を通じて土いじりの楽しさを学んでもらいます。担当スタッフ 永松美穂子

編集後記

3月、ようやく春の到来です。暖冬だったとはいえ、春の日差しは別物で、気持ちも温かく明るくなるものです。今年は元旦から北陸の地震や航空機の事故等、驚きと胸が痛くなるニュースが相次いでいました。被害にあわれた方々にはご冥福と一日でも早く平穏が訪れることを心よりお祈りいたします。また、私たちの日常も、春の訪れとともにたくさんの笑顔が飛び交うことを願っています。私の娘も4月から小学校入学です。新しい環境への不安は親子ともに大きいですが、娘の晴れ姿がとても楽しみです。E・A

病院理念 私たちは、あなたと家族が、今という大切なときを自分らしく生きることに寄り添います。

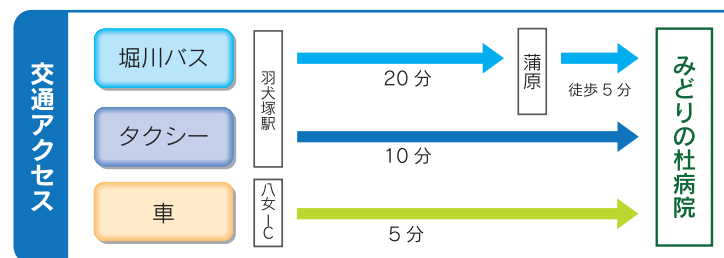
行動指針

患者や家族との関わりを、その出会いから大切にします。

患者や家族の生活空間に配慮します。

緩和ケアが普及し発展することを目指します。

地域の方々が安心して過ごせる社会をつくりまします。



ホームページ、フェイスブックを検索!

ホームページ <http://www.yame-midori.jp>

フェイスブック <http://www.facebook.com/midorinomori.yame>



公立八女総合病院企業団

みどりの杜病院
MIDORI NO MORI
PALLIATIVE CARE&HOSPICE

〒834-0051 福岡県八女市立野 362 番地 1

TEL 0943-23-0002 FAX 0943-23-0012

相談専用ダイヤル 0943-23-1700

スタッフ紹介

看護科長 荒田 悠樹

令和5年4月に公立八女総合病院より、みどりの杜病院へ異動しました荒田と申します。公立八女総合病院では、急性期医療に携わる事が多く終末期医療について十分にに関わる機会がありませんでした。今回、みどりの杜病院へ異動をきっかけに、看護師としての立場では、患者さんのQOLをサポートしその人らしさを大切にできることを意識しながら、科長としての立場では、看護の質向上、スタッフへの思いやり等を考え更にこのみどりの杜病院がより良いものとなるよう努めていきたいと思っております。未熟ですが頑張りたいと思っております。



春の味覚を楽しみましょう



春野菜のアクアパッツァ風

【材料4人分】

赤魚……………280g	ニンニク……………8g
塩……………2.8g	パセリ……………2g
胡椒……………少々	オリーブオイル…8g
あさり……………100g	調味料……………1
(殻付き)	酒……………60g
春キャベツ……………200g	水……………60g
アスパラガス……………120g	
ミニトマト……………80g	

春の日差しがきらめく頃となり、風も暖かく春の陽気になりました。そんな景色と一緒に、食事からも春を感じて頂けるよう今回レシピを紹介します。旬の食材を美味しく調理して、春の季節を感じてください。

【作り方】

1. 赤魚の両面に塩を振り10分ほどおく。水気を拭き取り、胡椒をふる。
2. キャベツは1口大にきる（炒めるときに火の入りが違うため、芯と葉を分けておく）にんにくとパセリはみじん切りにする。アスパラガスは根元の部分切りおとし、半分の長さ切る。
3. フライパンにオリーブ油とにんにくを弱火で熱して、香りが出てきたら火を中火にして赤魚を皮目から焼いていく。
4. 赤魚の両面に焼き色が付いたら、1度取り出して、キャベツの芯の部分と、アスパラガスを炒める。
5. キャベツの葉と赤魚、あさり、ミニトマト、調味料1を加えて蓋をする。
6. 中火で5～8分程加熱して、あさりの口が開いたら、パセリを振って完成。

【アピールポイント】

春野菜と海鮮を組み合わせた料理です。赤魚やあさりと、春野菜の旨み成分と合わさって、塩分控えめでも満足できる1品になっています。旬の物を食べて、美味しく健康になりましょう。

【栄養価】

エネルギー209kcal
タンパク質18g
脂質9.4g
糖質9.7g 塩分0.7g

イベント紹介



クリスマス会 2023.12.20~12.22

今年のクリスマス会は3日間連続の開催となりました。1日目は深町ファミリーの演奏会、2日目はサンタの衣装でオカリナの演奏を楽しみ、3日目は、八女グリーンクラブ&コールひまわりの皆さんが4年ぶりに歌いに来てくれました。音色や歌声が院内に響き渡り大変賑やかな会となりました。サンタと一緒にクッキーとプレゼントを配り、患者さんたちは、笑顔で迎えてくれました。



新春もちつき大会 2024.1.16



石臼と杵でつく餅つきの珍らしさに、ラウンジには多くの患者さんが集まりました。ぜんざいやきな粉餅などにして、お部屋で食べていただきました。とても美味しかったと喜んでいただき、今年も無事に終えることができ安堵しました。



節分豆まき 2024.2.2

今年は、大豆、甘納豆、チョコを混ぜ合わせた豆まきでした。患者さんたちは、鬼にびっくりしたり、爆笑したりと楽しまれたようでした。



ボランティアスタッフ紹介

音楽療法士 井上 美織

2018年より、音楽療法のボランティアをさせていただいております。日頃は、社会福祉法人明和会陽だまりの里で音楽療法士として活動しております。みどりの杜での活動内容は、あらかじめ用意した童謡・唱歌・歌謡曲100曲程度の中から、自分の好きな曲をリクエストして、みんなで歌うという“歌声喫茶”を開催しております。リクエストをお尋ねすると“私は歌えないから”と遠慮がちに言われる方でも、みなさんと一緒だと大きな声で歌われ、歌い終わった後に清々しい笑顔がみられることが度々あります。そういうお姿に私のほうが毎回元気をいただいております。歌声喫茶以外にも、年に数回“mioricalテット”の弦楽四重奏の演奏会も開催しております。機会があれば、是非、足を運んでいただけたらうれしく思います。今後ともよろしく申し上げます。

