



現在、市民病院の内科に

は医師が15人おり、市民の皆さんの健康をお守りするために日夜働いております。各医師は、循環器、消化器、呼吸器、腎臓、糖尿病、神経内科などの専門分野をもっておりますが、内科医としては、まず患者さんを全体的に診察できなければなりません。患者さんの症状や生活習慣、過去の病歴などを総合的にみて、そしてその次に、専門的な検査をしていくのです。例えば、循環器であれば心カテ(心臓カテーテル検査)、消化器では胃および大腸内視鏡などを行っていきます。

言い方を変えれば、まず患者さんを見て、次に病気を診るということです。

蒲郡市民病院 内科部長 八木 昭

市民病院の内科医

昨年からは新臨床研修医制度が始まり、現在、市民病院においても6人の研修医が働いております。慢性的な医師不足が続いている現状では、市民病院で優秀な医師を育てていく必要があります。血気盛んな若手の医師が多ければ、病院の中に活気が生まれ、ベテランの医師たちにも刺激になります。彼らは各科で一生懸命、研修に励んでおります。診察室で、またはその他の場所で、彼らに会う機会もあるかと思いますが、温かく見守っていただきますようお願いいたします。

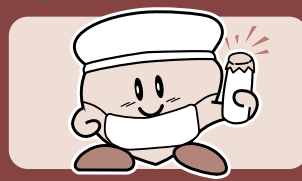
「糖尿病教室8・9月」

市民病院 内科 ☎66♦2211
 ところ 市民病院2階講義室
 (8月22日(月)・9月20日(火))
 は市民病院7階食堂)

8月	9月	内容
17日(水)	14日(水)	糖尿病とは
18日(木)	15日(木)	日常生活の話
19日(金)	16日(金)	合併症、検査
22日(月)	20日(火)	食事の話
23日(火)	21日(水)	薬と運動の話

※各日ともに午後2時～3時

学校給食おすすりメニュー



給食では、子どもや家庭から募集した料理も取り入れています。なかでも好評だった、たらこスパゲティをご紹介します。

給食では一人分の分量は少なめになっています。ご家庭では分量を多めにしてお試しください。

◆材料(4人分)◆

- スパゲティ(1.8mm)……48g
- 塩(ゆで用)……小さじ1杯
- キャベツ(7mmせん切り)……60g
- プレスハム(5mmせん切り)……20g
- ……20g
- しめじ(ほぐす)……20g
- ……20g
- たらこ……16g
- バター……小さじ1杯
- しょうゆ……大さじ1/2杯
- きざみのり……2g

問合先 学校給食課 ☎66♦1800

たらこスパゲティ



82キロカロリー (1人分)

- ◆作り方◆
- ①大きめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩を入れ、スパゲティをやや固めにゆでます。(スパゲティがゆであがる1分前に、キャベツを加えて一緒にゆでます)。
 - ②フライパンを熱しバターを溶かし、ハムとしめじをいためます。
 - ③たらこを加え、ほぐしながらいため、しょうゆを入れます。
 - ④ゆでたスパゲティとキャベツを加え、さつといため合わせます。好みで塩を加えて味をととのえます。食べる直前にきざみのりをかけて出来上がり。