

今宮通信



～Dr'sコラム～

いのちを輝かせよう

院長 大塚 章人

大阪関西万博が2025年4月に開幕しました。大阪関西万博のメインテーマは、いのち輝く未来社会のデザイン (Designing Future Society for Our Lives) です。人間一人一人が、自らの望む生き方を考え、それぞれの可能性を最大限に発揮させ、そして、そのような生き方を支える持続可能な社会を、国際社会が共創していくことを推し進めていくというものです。

万博会場にはiPS細胞から作製した動く心臓などの未来の医療技術을展示するパビリオンもあります。iPS細胞は人工多能性幹細胞と呼ばれていて、京都大学の山中伸弥教授らが2006年に世界で初めて作製に成功し、その功績でノーベル賞を受賞しています。人間の皮膚や血液などの体細胞を、ごく少数の因子を導入し培養することによって、様々な組織や臓器の細胞に分化し、かつ、ほぼ無限に増殖する能力をもつ多能性幹細胞に変化させます。iPS細胞は、再生医療や、病気の原因の解明、新薬の開発などに活用できると考えられており、臓器移植しか治療方法がない重症心疾患などの治療に応用されることが期待されています。

今宮通信2025年春号に「健康長寿を目指して」というタイトルのコラムを載せました。健康長寿とは、自分らしい生活を楽しみながら健康で長生きすることです。食事、運動、社会参加により体力と認知機能を維持することで健康寿命を延ばし、そして、高血圧や糖尿病などの薬をしっかり飲み、喫煙している人は禁煙して、寿命の短縮につながる脳卒中や心筋梗塞などの動脈硬化性疾患、癌の発症を防ぐことで寿命そのものも延ばすことが健康長寿につながります。

健康に長生きすれば、世の中の色々な新しいこと、楽しいことを数多く経験でき、人生を楽しむことができます。iPS細胞を用いた再生医療の恩恵を受ける可能性も出てきます。一人一人が自らの命の可能性を最大限に発揮させましょう。いのちを輝かせよう。



(写真：七夕演奏会の様子)

～七夕演奏会～

7月5日午後当院2階リハビリ室前にて、当院職員による“ハンドベルの演奏会”を開催いたしました。

きらきら星、七夕…と季節にちなんだ曲を演奏しました。

茶摘み、大きな栗の木の下でを参加者の皆さんと一緒に手遊びをし、最後は、現在大阪万博が開催されているので、前回の大阪万博のメインテーマ曲♪世界の国からこんにちは♪をみんなで合唱しました。沢山の患者様、ご家族様に参加いただき大盛況のうちに終わりました。

～行事予定～

10月18日(土) 秋祭り

- ・健康チェックコーナー
- ・屋台(ヨーヨー釣り・ペットボトルでボーリング・綿菓子・やきそば等々・・・)

11月8日(土) 糖尿病セミナー

- ・テーマ：認知症予防

11月14日は世界糖尿病デー

- ・11月中は、病院入口・院内でブルーサークルの掲示、病院正面入口のブルーライトアップを実施



(写真：秋祭りの様子)



北大阪急行 箕面萱野駅からの直通バス

2024年4月1日から当院への直通便として追加されました。
365日休まず運行しています。詳しくは病院HPよりご確認ください。



～巽今宮病院 部署紹介～ ●栄養科



写真：栄養科 管理栄養士、
給食会社職員

当院では、入院されてきた患者様のもとへ管理栄養士が伺い、患者様一人一人にふさわしい食事の提供を行い、栄養管理に努めています。病状に合わせた食事の提供の他に、噛む力や飲み込む力に合わせた食事形態の提供や、食欲がない・量が食べられない方には少量で様々な栄養素が摂取できる栄養補助食品も提供しております。また、入院中には医師・看護師・薬剤師・リハビリスタッフ・社会福祉士など多職種とカンファレンスなどを行いながら情報共有を行い、栄養状態の維持・改善を目指しております。

食事提供といたしましては、給食委託会社と連携をとりながら、月に1回以上、旬の食材や季節に合わせたイベント食を提供しております。栄養相談といたしましては、外来・入院患者様が在宅での食生活を安心して頂けるように、パンフレットなどを用いて取り組みやすくなるよう提案をさせていただいております。

～イベント食メニューレシピ～

“梅づくしランチ”

梅しょうがご飯・鶏の野菜巻き梅酒風味・ジャガイモの梅肉白和え・赤だし・デザート(抹茶ゼリー・ようかんの梅酒がけ)
今回は、デザートに提供した抹茶ゼリー(ようかんの梅酒がけ)のレシピをご紹介します。

材料4人分 ～抹茶ゼリー用～

- ・粉ゼラチン 5g
- ・抹茶 大さじ1
- ・砂糖 40g

～トッピング用～

- ・水ようかん(市販) 120g
- ・梅酒 大さじ3
- ・つぶあん 40g
- ・さくらんぼ 4個



(写真：梅づくしランチ)

“レシピ手順”

～抹茶ゼリー～

- ① ボウルに水(大さじ3)を入れ、粉ゼラチンを入れてふやかす。
- ② 別のボウルに抹茶、砂糖、水(250cc)を入れて混ぜ、鍋に移して中火で熱し、周りがフツフツしてきたら火からおろす。①を加えて混ぜながら溶かし、粗熱をとる。
- ③ バットに流し入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。
- ④ 四隅に空気を入れて取り出し、食べやすい大きさに切る。

～盛り付け～

- ① 食べやすい大きさに切った抹茶ゼリーと羊羹を混ぜる。
- ② 火にかけてアルコールを飛ばした梅酒を冷まし、①にかける。
- ③ ②の上につぶあんとサクラんぼを盛り付ける。



～今宮の庭～

巽今宮病院の敷地内には薬木園をテーマに薬効を持った植物がたくさんあります。今回は夏に咲く『ひまわり』についてご紹介いたします。



●ひまわり

“ひまわり”は、大きな1つの花に見えますが、小さい花が集まってできています。

外側は黄色い舌状の花、内側も花びらが無い茶色い花なんです。

生薬名は、種子を『向日葵子(コウジツキシ)』といい、出血性の下痢に用いるそうです。種子から採れるヒマワリ油は、高コレステロール血症や動脈硬化を予防するようです。



アクセス



ホームページ



FaceBook



Instagram



LINE公式