

中東遠総合医療センター 5月1日、いよいよ開院!

ふくろい日記帳

特別版



竣工式の様子



内覧会の様子



建物外観



最新の血管造影撮影装置



手術室11室を備えた
手術センターのホール

3月21日、掛川市しょうぶが池に建設が進められていた「中東遠総合医療センター」が完成し、袋井・掛川両市をはじめ、医療・工事関係者ら約300人が出席して竣工式が行われました。また、3月23日・24日には内覧会が開催され、2日間で約12,000人が訪れました。

「中東遠総合医療センター」は、異なる市の市民病院が統合して建設された病院としては全国で初めてのケースとなります。建物は、地上8階建てで免震構造を採用。診療科目は、内科や外科、小児科や眼科など33科目。ベッド数は500床で、一般病床に加え感染症病床やICU(集中治療室)・CCU(冠動脈疾患治療室)が備えられているほか、心血管内治療センター・脳血管内治療センター・PETセンターなど、高度な先進医療システムを備えたセンター機能も整備されています。

5月1日に開院を迎えた「中東遠総合医療センター」では、中東遠地域の基幹病院として、すべての人に質の高い医療を提供し、愛され、信頼される病院を目指していきます。

●食推協からのコメント

タケノコは竹の若い莖を食用とし、堀り立ては生食できます。時間がたつにつれてえぐみが生じるので、ぬかを入れた湯であく抜きしてから使いましょう。

野菜たっぷり春巻き (ベジタブルカレー風味)

●材料(5人分)

豚ひき肉、水煮大豆、もやし
ニンジン、タケノコ … 各25g
ニラ、ピーマン …… 各10g
タマネギ …………… 15g
春巻きの皮 …………… 5枚
牛乳 …………… 大さじ2
カレー粉 …………… 少々
塩・こしょう …………… 少々
油 …………… 大さじ1

●作り方

- ①水煮大豆は水を加えて好みの固さにやわらかく煮る。
- ②豚ひき肉は牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- ③野菜は千切りにする。
- ④②と③をよく熱したフライパンでいため、①を加えてカレー粉・塩・こしょうで味付けする。
- ⑤④を春巻きの皮で巻き、油を熱したフライパンで転がしながら焼く。



●栄養価 (1人分)

エネルギー…101kcal / たんぱく質…3.4g / 脂質…5.8g / カルシウム…23mg / 鉄…0.5mg / ビタミンC…4mg / 食物繊維…1.3g / 塩分相当量…0.3g



毎月19日は
「食育の日」



袋井市の木・花・鳥のイメージデザイン



市の木:キンモクセイ



市の花:コスモス



市の鳥:フクロウ

市の木・花・鳥それぞれの特徴を見やすくシンプルに表現し、「ふくろい」の「F」を図案化しました。

表紙のことは



茶娘による新茶サービス

4月6日・7日の2日間、新茶シーズンを間近に控え、袋井茶業の発展とふくろい茶のPRを目的に「ふくろい春のお茶まつり」が開催されました。

当日は、法多山へのご祈禱客や、さくらまつりに合わせた親子などが多数訪れ、茶の手探み実演や市内でのみ生産されているお茶「きら香」の試飲サービス、茶葉の重量当てクイズなどが行われ、ふくろい茶の香りや味を楽しんでいました。