

わかみやグループ通信

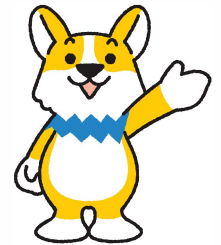
日田のまちで 35年



いつもわかみやグループ通信をご覧いただきありがとうございます。
今回の40号より、わかみやグループ通信は毎月発行から不定期発行となります。

これまでも変わらぬご愛顧をよろしくお願いいたします。

わかみやグループ通信 編集部



おかげさまで

35周年

当法人はおかげさまで35周年を迎えました。こうしてここまでやってこられましたのも、スタッフの皆さん、患者さん、利用者さん、取引先の方々をはじめ、これまでお世話になりました全ての方々のおかげです。そのご縁に心より感謝申し上げます。

若宮病院は昭和63年に外科病院で始まりましたが、現在では整形外科と一般内科はもちろん、麻酔科、脳神経内科、形成外科、呼吸器内科、循環器内科診療も行ってあります。

また、老人ホームを2カ所、通所リハビリ、訪問リハビリ、訪問看護ステーション、ケアプランセンター、シニアトレーニングセンターなどの様々な介護・在宅事業や、予防と未病を目的とした地域活動やウエルネス事業も行ってあります。

こういった事業展開は、「人の役に立つか」、「日々変化し続ける」という考えに基づいて発展して参りました。自分たちの私利私欲のためではなく、社会のためになるという道徳観に基づいていなければ、例えば医療介護事業といえども、永續することはあり得ないと考えております。

幸い、創業時よりもより多くの方に当法人のサービスを利用していただくようになりました。現状たくさんの方の支持を頂いているからこそ、より一層、私たちは自省し謙虚にならなければいけません。従って、我々秋水堂の全職員が現状維持では満足せず、一日は一生の縮図と思ひ、日々全力を尽くし事業の改善と個々人の自修を図っております。

事業内容が変化しても、創業以来の理念である「親切」「丁寧」「優しさ」は変わりません。これからも理念に則り、変化を重ね、当法人を利用していただいた全ての皆様に対して、私たちが出来る最適な解決方法を提供できるよう誠心誠意努めて参ります。

私たちは「日本で一番、喜んでくれる人が多い医療法人」を目指しています。今後とも医療法人秋水堂をよろしくお願いいたします。

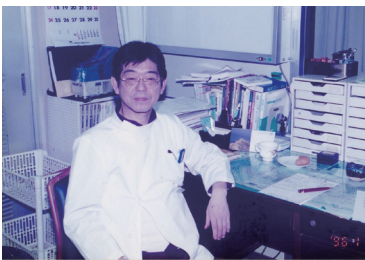


医療法人 秋水堂 理事長
若宮病院 院長

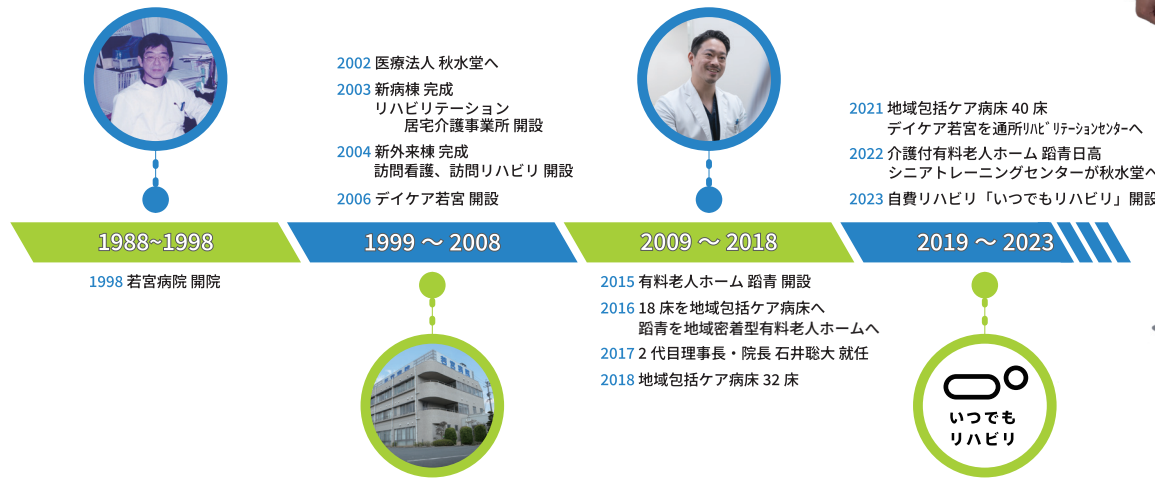
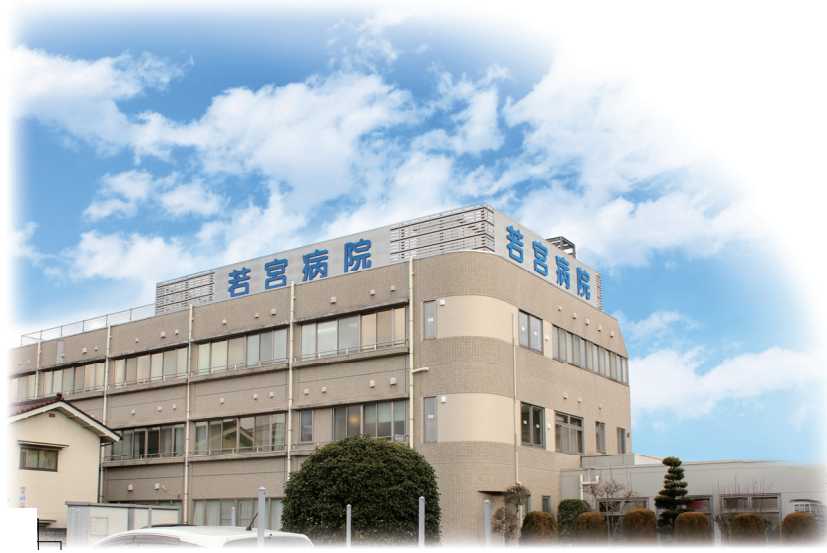
石井 聡大



開業当初の若宮病院



初代院長 石井郁雄





介護付 有料老人ホーム 踏青日高

入居様が安心して生活できるよう、食事・入浴・排泄等の基本的な介護サービスを提供します。
また、かかりつけ医と連携し、看護師が医療面でのケアを行います。

アクティブな生活をその人らしく楽しんで過ごすことを支援する施設です。

いつでもリハビリ 甘木院

確かな医学知識を持ち、カラダの構造を知り尽くした理学療法士にお悩みや不安、お任せください!



いつでも
リハビリ



近接病院による 24時間365日の医療連携体制

医療法人が運営していますので、安心の医療連携。
近接する協力医療機関「若宮病院」からの定期的な医師の訪問診療、通院時の無料送迎を行ないます。

地域密着型 有料老人ホーム 踏青



看護小規模多機能居宅介護 青藍

看護小規模多機能型居宅介護とは、「要介護状態となった場合においても、利用者が可能な限り居宅において、自立した日常生活を送ることができる」ということを目的としております。

「通い」「訪問」「泊まり」のサービスを行う「小規模多機能型居宅介護」に、「訪問看護」が追加された介護サービスです。令和6年3月1日サービス開始予定です。



若宮病院

過剰ではなく、もっとも効果的で最適な医療をご提供いたします。

若宮病院では各専門スタッフの強みを活かした診療を行っております。理事長の専門である整形外科を中心に、リハビリ、投薬、手術など、さまざまな角度から患者さまに最適な治療方針を決定し、過剰ではなく、もっとも効果的で最適な医療の提供を目指します。

訪問看護ステーション 青藍

ご利用者様・ご家族様に寄り添い、支えあい、安心して在宅の生活が送れるように各関係機関と連携し、サポートします。

訪問リハビリテーション

住み慣れた地域で安心して日常生活を送れるように、リハビリテーションの専門家(理学療法士)がご自宅へお伺いします。



36年目の 秋水堂



医療法人
秋水堂



通所リハビリテーションセンター

ご自宅での生活が元気に継続できるリハビリテーションを目的としたサービスです。

シニアトレーニングセンター

短時間〈3時間〉少人数〈最大10名〉
あっとほーむでスポーツジムのような
デイサービス

若宮病院
管理栄養士
おすすめ

旬を食べよう

秋バテ解消レシピ

秋は季節の変わり目で体調を崩すことも多くなり、秋バテといわれることもあります。気になる症状としては、疲れやすい・頭痛・肩こり・食欲不振・胃もたれ・便秘などがあげられます。旬の食材には、その時期に起こりやすい体調不良をカバーする効能が期待できる成分が多く含まれています。旬の食材を食べて体調を整えましょう。



きのこの炊き込みご飯 (米2合分)

米	…2合	【A】	
油揚げ	…1枚	だし汁	…250ml
しめじ	…1/2パック	しょうゆ	…大さじ1
しいたけ	…3個	みりん	…大さじ1
三つ葉	…1束	酒	…大さじ1/2

- ① 油揚げは長さ2cmの細切りにし、しめじは根本を落とし、長いものは半分に切る。しいたけは石づきをとり細切りにする。三つ葉は1cmくらいに切る。
- ② 鍋に【A】を入れ中火にかけ、煮立ったら油揚げ、しめじ、しいたけを入れる。再び煮立ったら弱めの中火にし、5分煮て冷ます。
- ③ 冷ましたら煮汁と具に分ける。米を洗って炊飯器に入れ、煮汁を加えて2合の目盛りまで水を入れ、具を混ぜて炊く。
- ④ 炊きあがって蒸らしたら切った三つ葉を加えて全体をよく混ぜる。



秋野菜たっぷりけんちん汁 (4人分)

豚小間切れ	…150g	こんにゃく	…1/2袋	☆水	…4カップ
ごぼう	…1/2本	木綿豆腐	…1丁	☆和風だし	…大さじ1
さつまいも	…200g	舞茸	…1/2パック	☆しょうゆ	…大さじ3
レンコン	…80g	油	…小さじ1	☆酒	…大さじ2
にんじん	…1/2本	ネギ	…お好みの量		

- ① ごぼう、さつまいもは皮ごとよく洗い、一口大に切りそれぞれ水につける。
- ② レンコン、にんじんは皮をむき同じく一口大に切る。こんにゃく、豆腐は1.5cm角に切る。舞茸は小房に分ける。
(ごぼう、さつまいも、レンコン、にんじんの切り方はお好みで)
- ③ 鍋に油を入れて熱し、豚肉を色が変わるまで炒める。
- ④ ごぼう、さつまいも、レンコン、にんじん、こんにゃく、舞茸、☆を入れて煮立ったら弱火にし、野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ⑤ 豆腐を加えてひと煮たちしたら火を止める。
- ⑥ 器に盛りネギをのせる。

【旬の食材を食べるメリット】

- ① 栄養豊富でおいしい
- ② この時期に体が必要とする栄養成分が含まれていることが多い
- ③ 値段がお手頃