

白鳥病院だより



2022年

11月1日

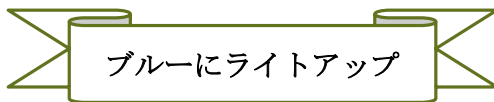
発行：香川県立白鳥病院 〒769-2788 東かがわ市松原 963 電話 0879-25-4154

11月14日は「世界糖尿病デー」です。

11月14日は「世界糖尿病デー」です。世界に広がる糖尿病の脅威に対応するため、2006年に国連により正式に認定されています。さらには、11月14日を含む1週間を「全国糖尿病週間」として、全国各地で健康相談、講演会、広報活動などを実施しています。「世界糖尿病デー」は現在、糖尿病の予防や治療継続の重要性について市民に周知する重要な機会となっています。

11月14日は、インスリンを発見したカナダのバンティグ博士の誕生日であり、糖尿病治療の画期的な発見に敬意を表し、この日を「糖尿病デー」として顕彰しています。

また、糖尿病の予防・治療・療養を喚起する啓発運動として、我が国では各地で著明な建造物をブルーにライトアップして街頭での啓発活動を実施しています。当院でも、駐車場付近の明かりを鮮やかなブルー色にライトアップします。お時間のある方はぜひご覧ください。



インフルエンザ予防接種を実施しています！

予約が必要ですので、電話又は中央受付でご予約ください。（予約受付数の上限に達した場合は、予約受付を終了しますので、ご了承ください。）

自己負担額は年齢やお住まいの地域などにより、異なる場合があります。

- 予約受付期間：～令和4年12月20日（火）まで
（その後については、お問い合わせください）
- 【火曜日】14時～・15時～
- 【水曜日】14時～・15時～



☆救急患者等により、待ち時間が生じる場合がございます。あらかじめご了承ください。

白鳥病院公式 Facebook 絶賛更新中！



院内の情報を Facebook で発信しています。


楽しい内容がもりだくさん!!ぜひ一度のぞいてみて下さい♪

<https://www.facebook.com/shirotoribyoin/>

病院食の紹介 ～秋の献立～

(病院食レシピ紹介) **豚肉のマーマレード焼き**

ジャムの甘さと豚肉がよく合います。今晚のおかずはいかがでしょう？

材料 (2人分) 

具材

・豚ももスライス
(脂身なし) 160g

調味料

☆オレンジ
マーマレード 16g
☆上白砂糖
小さじ 1
☆濃い口醤油
小さじ 2/3
☆酒
小さじ 1/2
☆サラダ油
小さじ 1

〈2人分〉

エネルギー:336Kcal 食塩相当量 0.8g

作り方

- ① 豚肉は幅 3cm 程度の大きさに切る。
- ② サラダ油をひいたフライパンで豚肉を炒める。
- ③ 肉に火が通ったら、合わせておいた調味料を入れ炒める。全体に火が通ったら完成。

※マーマレードジャムの種類によっては、仕上がりが甘めになることがあります。適宜味見をしながら醤油や砂糖の量で調整してください。

※病院では脂身なしの豚ももスライスを使用していますが、脂身のある部位でも美味しく作ることができます。



しっとこ教室(生活習慣病教室)は、再開の日程が決まり次第、病院だよりやホームページなどでお知らせします。
皆様方の参加をお待ちしております。