

# 徳島 につせき通信 No.61

2023. 9

## Follow Me!

既に運用しているFacebookに加え



徳島赤十字病院



## Instagramも 始めました!

当院を身近に感じていただける情報を発信していきます。下のQRコードをカメラで読み取って「いいね!」や「フォロー」をよろしくお願いします!

@jrc\_tokushima\_hospital

カメラを一旦近づけてから  
徐々に引いていくと認識しやすくなります



栄養課

ぼんぼこ保育園で  
夏祭りランチを提供しました



JRC\_TOKUSHIMA\_HOSPITAL

研修医向け  
専門研修  
プログラム説明会

8月30日(水)  
17:30~18:30

RECRUIT



栄養課

8月3日はハモの日  
ハモのサラダ仕立てを提供しました

MEDIA

徳島新聞に掲載されました



INFORMATION

インフォ  
徳島赤十字病院  
始めました



# 紹介受診重点医療機関 に選定されました

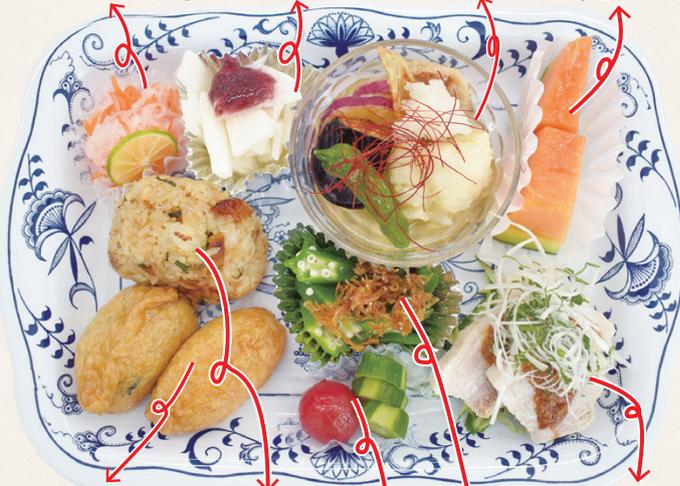
## 紹介受診重点医療機関

紹介状を持って受診していただくことに重点をおいた医療機関であり、手術・処置や化学療法等を必要とする外来、放射線治療等の高額な医療機器・設備を必要とする外来を行う医療機関のこと。

当院は2023年8月1日付けで、徳島県より「紹介受診重点医療機関」に選定されました。これはかかりつけ医からの紹介状を持って受診いただくことに重点をおいた医療機関のことです。紹介状のありなしに関わらず、受診は可能ですが、紹介状がなく来院された場合は一部負担金（3割負担等）とは別の「特別の料金」が原則必要となります。



紅白なます 山芋の梅だれかけ ハモと野菜の揚げ漬し ×ロン



稲荷ずし 2種盛り 鯛と大葉の混ぜ込みご飯 中で豚の胡麻だれかけ オクラ漬し 夏野菜浅漬け



冷製茶そば

### 材料（4人分）

ハモ……………100g  
なす……………100g  
ししとう……………4本  
さつまいも……………80g  
レンコン……………80g

ごぼう……………40g  
だし汁……………400cc  
淡口醤油……………大さじ3  
みりん……………大さじ2  
砂糖……………小さじ1  
おろし生姜……………少々

かつお節……………軽く一掴み  
すだち……………1個  
揚げ油……………適量  
お好みで大根おろし、ネギ、一味唐辛子

調理師が考えた!

## とくしまクロスカフェ

### ハモと野菜の揚げ漬し

#### 作り方

- ①材料を切る。さつまいもは1cmの厚さに切ってから4等分に切る。レンコンは1cmの厚さに切る。なすは4等分に切る。ごぼうは斜めにスライスする。ししとうはつまようじで刺して穴をあける。すだちは輪切りにする。ハモは好みの大きさに切る。
- ②鍋にAを入れて火にかける。沸騰して1分くらいしたら火を止め、かつお節、輪切りにしたすだちを入れる。
- ③①を素揚げもしくは片栗粉をつけて油で揚げる。
- ④②をザルでこして③を浸す。
- ⑤食べる時に好みで大根おろしやネギ、一味唐辛子を添える。

（医療技術部栄養課 担当：亀島）

食べた感想を教えてください

小松島市の名産品を夏仕様に仕上げた至極の逸品。（K.Kさん）



日本赤十字社 徳島赤十字病院  
Japanese Red Cross Society

〒773-8502 徳島県小松島市小松島町字井利ノ口103番  
TEL 0885-32-2555 FAX 0885-32-6350  
http://www.tokushima-med.jrc.or.jp

編集・発行 徳島赤十字病院広報委員会

第14回  
病院祭

日時：10月21日（土）  
9：30～12：00

場所：徳島赤十字病院  
入場無料！



詳細はホームページ

理念 私たちは断らない医療を実践し、みなさまの健康と尊厳をお守りします。