

## TOPIC 院内に職員手作りのフラワーアレンジメントを装飾しました

季節にあわせた装飾で、患者さんや職員からも好評の声をいただきました！

皆さまの温かい寄付  
「想い虹基金」を  
活用しました。



黙々と制作に没頭できるので  
日々の疲れを忘れられます…

作成風景



2階採血待合室



1階フードコート前

## Q 子どもの手術で麻酔をすることが心配です。

お子様が手術、麻酔を受けることはとても不安だと思います。当院ではお子様の全身状態を把握するために、術前外来で問診と診察を行っています。手術という大きなストレスからお子様を守ることも麻酔の重要な役割です。

麻酔科蘇生科 吉田翼



不安の軽減に努めています

- 事前に手術室や集中治療室を見学できます
- 実際に使用する酸素マスクなどを体験してもらいます



どんなところなのか  
不安だったけど、  
見学できると安心だね！



## 何をしているところ？

### 腫瘍センター



腫瘍センターでは1ヶ月に延べ約1000人の患者さんの化学療法を実施しています。また、医師だけでなく薬剤師、看護師、ソーシャルワーカー、臨床心理士、歯科衛生士、管理栄養士、ピアサポーターなどの様々な職種がチームを組んで、がん患者さんとその家族に対して、治療に伴う様々な苦痛の解決とQOL（生活の質）の改善に取り組んでいます。



“マラソン走ったらどうなるだろう” そんな疑問を持ったことをきっかけに週1回走ることが趣味となりました。走り始めて3年、昨年の岡山マラソンを無事完走しました！継続は力なりですね。少しでも興味のある方、まずは歩くことから始めてみませんか？



カレーの新玉ネギマリネソースかけ

臨床栄養部監修レシピ

新玉ネギのおいしい季節となりました。玉ネギに含まれるアリシンという成分と、肉や魚などに含まれるビタミンB1と一緒に摂ると、疲労回復効果が期待できます。



- ①カレーの水気を拭きとり、塩こしょうを振って薄力粉をまぶす。
- ②フライパンにオリーブ油を敷き中火でカレーを焼く。片面焼けたら裏返し、蓋をして蒸し焼きにする。
- ③Aの調味料を混ぜ合わせ、マリネ液を作る。
- ④赤パプリカと黄パプリカはヘタと種を除き、5mm幅の細切りにする。
- ⑤新玉ネギは、繊維に沿って薄切りにする。
- ⑥耐熱容器にパプリカ、新玉ネギを加え、軽くラップをして600wの電子レンジで2分加熱する。水分を軽く絞り、温かいうちにマリネ液と混ぜ合わせ、カレーの上にかけてたらできあがり。

材料（1人分）

- カレーの切り身 2切れ（160g）
- 塩こしょう 少々
- 薄力粉 大さじ1（9g）
- オリーブ油 大さじ1（12g）
- 新玉ネギ 60g
- 赤パプリカ 20g
- 黄パプリカ 20g



一晩漬けると味が染みておいしいよ

栄養量（1人分）

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	食塩相当量
230kcal	16.9g	13.1g	9.3g	0.8g	1.1g

A（マリネ液）

- オリーブ油 大さじ1（12g）
- 酢 大さじ1（15g）
- 食塩 0.6g
- 薄口しょうゆ 6g
- 上白糖 3g

便利なアプリ情報



岡大病院アプリ  
HOPE LifeMark  
コンシェルジュ



- 自動チェックイン
- 診察状況お知らせ
- らくらく会計  
(クレジットカード事前登録)



医療情報共有アプリ  
NOBORI



- 医療情報・画像共有
- 健康管理機能
- 通院履歴の管理
- 家族と共有
- 他の医療機関に共有



臨床研究のご案内

カルテ情報等を使用させていただく研究について「公表」しています。カルテ情報等を研究に使用されることを望まれない場合は、お申し出ください。

岡山大学病院 臨床研究・治験

検索

