



# かけはし

~Vol.14 2010夏~

## 川端先生に

## 突撃インタビュー〜!!



4月より相原病院に入職しました内科の川端 信弥です。専門は循環器内科です。相原病院の職員は皆明るく楽しく働かせていただいています。

少し自分の事をお話しさせていただきます。

自分は甘い物が大好きなので病院近辺の店を探しては、よく買いに行っております。どこかおすすめのお店がありましたら教えてくださいね。

でも自分のように食べ過ぎないように注意して下さいね。

## 皮膚形成外科のお知らせ

・毎週木曜日 受付時間：【AM8：00～PM2：00】

皮膚形成外科は、  
どんな症状が  
診察できるの？



- ・まき爪・いぼ・たこ・傷跡・水虫
- ・かゆみ・できもの・やけど・湿疹・とびひ
- ・ほくろ・にきび・スキンケア等  
気になる症状がございましたら

# 相原病院 医事課



相原病院医事課には、10名の職員が在籍しています。  
皆様が来院されたら一番最初にお会いするところが医事課です。  
『医事課とは?』聞きなれない言葉だと思いますが簡単に業務の説明しますと、  
医事課とは外来患者、入院患者様のカルテの管理や診察、検査等を集計し請求書を作成する業務を行っております。  
皆様と接することが一番多い部署になると思います。皆様とは明るく笑顔で接する事を心掛けておりますので何かお困りな事がありましたら気軽にお声掛け下さい。

## ピリカラストアミナ麺 (2人分)

- ・豚ロース 100g ・キャベツ(レタス) 2~3枚
- ・蕪 2~3本 ・豆乳 250cc ・料理酒 50cc
- ・コチュジャン 大さじ1 ・炒り胡麻 大さじ1
- ・胡麻油 大さじ1 ・薄口醤油 小さじ1 ・乾麺 120g



### 作り方

1. 豚肉、キャベツ(レタス)は、食べやすい大きさに蕪は、みじん切りにします。
  2. 鍋に水50ccと料理酒をを入れて豚肉を煮ます。
  3. コチュジャン、ごま油、醤油、炒り胡麻、野菜を加えて中火で3分程煮ます。
  4. 豆乳を加えてさっと煮たら火を止めます。
  5. たっぴりの熱湯で麺を茹で流水でもみ洗いしてザルにあけ水気を切ります。
  6. 器に麺を入れて上から熱い豚肉入りの投入スープを加えてます。
- お好みで、胡椒をかけてもおいしくなります。  
豚肉とニラには疲労回復効果のあるビタミンB1が多く含まれます。  
さらにニラには、そのビタミンB1の吸収を良くする硫化アリルも含まれています。