

かいせい通信

2025
—5月号—

この真っ白で優美な花をつける街路樹は、落葉高木ナンジャモンジャノキ。4月下旬から5月上旬に見頃を迎えます。撮影は福岡市西区今宿で、右奥に映るのは当院の姉妹病院である「今宿病院」。診療科目は 精神科・心療内科・内科 です。回生病院ともども、よろしくお願いいたします。

回生農園だより 中庭をミニ農園に



夏の暑さが厳しく、畑のお世話ができない日が続いていたことから、OTスタッフが思案し、中庭を整地してミニ農園を作りました。病棟の陰になる時間もあり、作業を終えて帰棟もしやすく、野菜が育つさまを毎日窓から眺めることもできます！この日は土に肥料を混ぜてふかふかにしたら、きゅうりやナス、トマトやスイカなどの夏野菜と、はなやかなマリーゴールドを植えました。今年の夏が楽しみです(^^)／

OT：作業療法士



オレンジの花はマリーゴールド。
「作物の成長を助けてくれるですよ」とOT山口さん(右)。



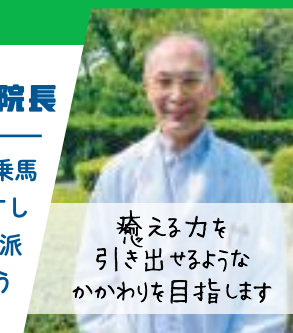
小さな小松菜の種をまいたり、ブルーベリーに水やりもしました。

精神科ドクター紹介

これまで非常勤勤務でありました森医師が常勤医師となり、同時に副院長に就任、緒方医師が常勤医師として赴任いたしました。

森 副院長

趣味：乗馬
好きな食べ物：すし
どちらかというと猫派
座右の銘：夢はかなう



癒える力を
引き出せるような
かわりを目指します

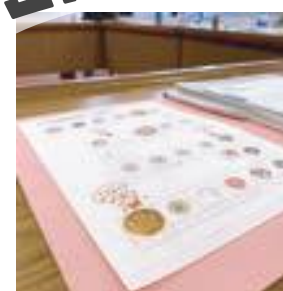
緒方 先生

趣味：温泉、ドライブ
好きな食べ物：さしみ
どちらかというと犬派
座右の銘：虚心坦懐
でありたい！



回生スマープ SMARPP

回生スマープは薬物依存症からの回復をめざす人を支援する外来プログラム。
毎月第2・4水曜日開催中



にじみでちゃうよ！ウェルカムの気持ち

スマープでは、初参加の人がいるときは、メンバーもスタッフも自己紹介します。「私はこういう気持ちでスマープにきているんです」と話しつつ\ようこそ/の気持ちににじみ出ている、途中から新しい人の緊張がほぐれるのが伝わってきます。この日も、メンバーが自己紹介の後「いっしょに頑張りましょう」と伝え、初参加の人も顔がほころんでいました。

シール帳に並ぶのはシールであり、自分の足跡でもある

初回に渡すファイルにはシール帳がついていて、1回参加ごとにシールをはります。5回ごとに小さくお祝いし、10回ごとに表彰式。「シールなんて」とあなどるなかれ。このシールは自分がこれまで薬物や人生と向き合ってきた証、仲間と重ねた足跡です。スタッフの統計上、「意外とかわいいシールが好まれる」ことがわかっています(笑)



なんでも相談できる場所

薬物のことやそれ以外でも、メンバーが「〇〇について話したい」といったら、テキストを放り出してそっと閉じて、みんなで考えます。この日は「使っている友人から『やめたい』と相談された。みんなならどう答えてほしい？」という相談に向き合いました。



4/28 昼食より



回生給食だより

vol.43 「とりの甘露煮」

手羽元をことこと煮ています。薄味にしあげているのでとりの脂から出るコクと甘みが舌にやさしいです。根菜と一緒に煮ると、栄養バランスもよくてgood！

【作り方】

- 鍋に手羽元を入れ、水をひたひたに加えて火にかける。ひたひた…食材の頭が少しだけ水面から出るくらいの量
- 煮立ってきたらアクをとり、調味料を加えて落としぶたをし、火を中弱火にして20分ほど煮る。
※落としぶたは、キッチンペーパーの中心に穴をあけて代用可。
- 食材がやわらかくなったら火を止め、盛り付ける。

【材料】 4人分

- 手羽元 600g
- お好みの根菜 (つけあわせ)
- ★ 顆粒だし 小さじ1
- ★ 砂糖 大さじ1強
- ★ しょうゆ 大さじ1

回生病院では隠し味に一味唐辛子を入れています。根菜は1で手羽元と一緒に煮ます。タケノコ、大根、ごぼう、里芋、にんじんなどがおすすめです。