

かいせい通信

2026

—11月号—

こちらは回生病院の入口横にある畑で、有志の職員が育てているヒャクニチソウ。鮮やかな紫と黄色が、照度の低い空に浮かび上がっています。秋の花と夕暮れは、なんとも親和性がありますね。空気の乾燥が進んでいます。肌も喉も保湿を心がけつつ、短い秋を楽しみましょう。

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。気になる方はスタッフにお声かけください(^^)/

回生スマープ SMARPP



つかみはＯＫ？

最近、「スマープに初めて参加します」という方が増えています。
スマープでは毎回、雑談をしてからメーンテーマに移るのですが、初回参加の人がいるときは、近況に加えて自己紹介もしています。ここで頼りになるのが古参メンバーの面々です。彼らは認めないでしょうが、初めての人がなじみやすい空気感を醸し出してくれています。ボケてるつもりはあるのかないのか、司会の池畑さんが的確に突っ込んだり突っ込まれたりしていて、思わず吹き出してしまう場面が多いのです。そんなとき、緊張がほぐれていくのを感じます。私は内心「つかみはＯＫ！」とダチョウ倶楽部化するのです（古ッ。

わたしの仕事の相棒パートナー

回生病院のスタッフに、
「これがないと仕事にならない」
と思うものを聞いてみました。



訪問看護師×バイタルセット
（血圧計・体温計・酸素計）

訪問での三種の神器ですね。
荷物になるので血圧計もミニサイズ。



医事課事務×指サック

紙幣や書類などを扱うのでめくりやすくするために、
勤務中はずっとつけていますよ。



管理栄養士×デジタルスケール

年季がはいってるけど現役です!
調味料を計るのに毎日つかってます。

かいせい農園から さつまいも収穫祭



10月中旬、いもほりをしました。
土の中から紅い色が現れると、いくつになってもうれしいです！たま～のザクッはご愛敬（経験者のあなた、何のことか分かりますよね？まぁ私もです）、膝を土だらけにしながら、爽快感を味わいました。





青々と茂った いもづる を協力して巻き取り（左）
慎重に周りの土を掘りながら攻略中（右）





回生給食だより vol.58「コロッケ」

ゆで、炒め、つぶし、丸め、まぶし、揚げる…
家で作るのは面倒くさい！でも手間がかかる分、揚げたてをほおばる感動はひとしおです ✨

【材料】４人分

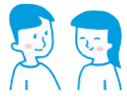
- じゃがいも　４個
- たまねぎ　中１個
- にんじん　1/3本
- あいびきミンチ　150ｇ
- 塩コショウ
- 油　小さじ２
- 小麦粉　適量
- 卵　１個
- パン粉　適量
- 揚げ油　適量

【作り方】

1. 玉ねぎとにんじんはみじん切りにする。じゃがいもは皮をむいて８等分に切り、２～３分水にさらす。
2. たっぷりのお湯でじゃがいもをゆで、竹串をさしてすっと通ったらざるにあげて水気を切っておく。
3. 大きめのフライパンに油を熱し、玉ねぎとにんじんを炒める。油がなじんだら肉を入れ、肉の色が変わったら塩コショウをする。玉ねぎが半透明になったら火を止める。
4. 具材を寄せてフライパンの片側をあけ、じゃがいもを入れる。じゃがいもをつぶし、具材と混ぜたら８等分して成形する。
5. 4に小麦粉をまぶし、卵をくぐらせたらパン粉をつける。
6. 170℃に熱した油で揚げ、２分ほどでひっくり返す。全体的にきつね色になったら網に取り出す。お皿に盛って完成！

面会をご利用いただけます

面会時間：祝日をのぞく平日の 14時 と 15時 の２枠
ご予約はお電話で。 0940-33-3554



SNSをしています
いいね・フォロー大歓迎
Instagram　Facebook

「かいせい通信」発行：医療法人社団益豊会 回生病院　福岡県宗像市朝町２００－１