

INTERVIEW ～佐藤病院グループ紹介～



高崎ARTクリニック 院長 久保 祐子
高崎市あら町136-1

当院は体外受精を中心とした高度生殖医療を行う専門施設として、開設12年で3,000人の赤ちゃんを送り出しました。不妊症の原因検索を的確に行い、身体的負担を最小限に抑え、自然な排卵や必要最低限の排卵誘発剤使用による体外受精を行っています。個別栄養指導を取り入れ、生活習慣の見直しなどで、妊娠をサポートします。



院長/佐野 麻利子(左)、副院長/窪 麻由美(右)
Fika Ladies' Clinic
(フィーカレディースクリニック)

中央区日本橋2-5-1 日本橋高島屋 三井ビルディング10F

昨年11月に日本橋高島屋新館のオフィスビル10Fにオープンいたしました。保険診療のほか、プレコンセプションケアやプライダグルチェックなど「体づくり」や、お疲れの方の「点滴療法」も人気です。女性のヘルスリテラシーの更なる向上に取り組み、健康をサポートする体制を整え、皆様のご来院をお待ちしております。



春野菜の和風海鮮ポトフ



佐藤病院調理部

材料(2人分)

- | | |
|-----------------|--------------------|
| さくら 2切れ | ミニトマト 2個 |
| はまぐり 4個 | だし汁 330cc |
| キャベツ 1/3個 | みりん 30cc |
| 若筍 80g | 醤油(薄口) 30cc |
| 菜の花 2本 | 塩、オリーブオイル 適量 |
| ごみ 2本 | |

作り方

- ①ミニトマトを4等分、キャベツは大きめのくし切りにする。湯がいた筍を食べやすい大きさに切る。菜の花、ごみは塩茹でし冷水にとる。
- ②さくらに塩をふり、オリーブオイルを引いたフライパンで焼き目を付ける。
- ③鍋にだし汁、みりん、薄口しょうゆ、キャベツ、さくら、筍を入れ5分ほど煮る。
- ④最後に、菜の花、ごみを入れ一煮立ちさせ、器に盛りミニトマトを飾る。

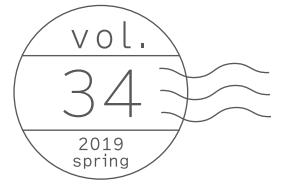
編集後記

去年(こぞ)の春逢へり君に恋ひにてし桜の花は迎へけらしも～今年もまた桜の花の季節に14名が志高く入職してくれました。「学生の時から佐藤病院で働くのが夢でした」と嬉しい自己紹介も。それぞれの胸に抱かれている夢のつぼみを、これから大切に育てて花咲かせてほしいなと願っています。名札には初心者マークをつけ、先輩の後ろについて歩く姿が、院内各所で見られるでしょう。どうか温かい目で見守り、一緒に育てていただけますと幸いです。また次の桜の季節には、後輩を迎えられるよう成長してくれることを期待して。

情報配信中
<https://www.facebook.com/satohospital/>



でばり通信



産科婦人科 館出張 **佐藤病院**

【発行元】産科婦人科館出張 佐藤病院 企画室
群馬県高崎市若松町96
【TEL】027-322-2243
【HP】<http://www.sato-hospital.gr.jp>
【E-mail】2-nurse@sato-hospital.gr.jp

でばりの由来・・・佐藤病院は今も「館出張：たてでばり」の名前で親しまれています。これは江戸中期に高崎観音山の「館」地区より現在の若松町に出張所を設け、高崎藩医となったことに由来します。



里帰り出産 看護部長 松井 美幸

出産の選択肢のひとつに“里帰り出産”があります。ご実家であれば産前産後もリラックスでき、子育ての先輩であるご家族のサポートを受けやすいということから、里帰り出産を選択される方も多いと思います。しかし、「生活圏から離れた場所でどうやって病院を選んだらいいのかわからない」「どんな準備をすればいいのかわからない」という声も聞かれます。そんな声に応えて今号では、里帰り出産を検討されている方に向けて、準備の時期や内容について「里帰り出産ガイドブック」としてまとめてみました。当院では、助産師が一人ひとりに合わせた保健指導と妊娠生活におけるお悩みにお答えしています。健康で安全なお産、また満足のいくお産が実現できるように、赤ちゃんに会えるその日まで心を込めてお手伝いさせていただきます。