



やすらぎ通信

Vol.31 2023.6

がん患者さん等やそのご家族のための「患者サロン」として院内に開設された『やすらぎサロン』も、今年で14年目を迎えました。「語らいの場」、「情報収集の場」、「くつろぎの場」として皆様にご利用いただいております。今後もたくさんの方にご利用いただけるよう、やすらぎサロンの活動を定期的にご紹介していきます。



～やすらぎサロンで勉強会を開催しました～

がん患者サロン「やすらぎの会」では、がん患者さんやそのご家族が、心の悩みや体験などを語り合う「語らいの会」や、当院の職員が講師となり、がんに関する勉強会を開催しています。

新型コロナウイルス感染拡大の影響でしばらく中止しておりましたが、5月22日（月）に医療相談室 瀬口が講師となり、「がん患者さんの医療費について」をテーマに再開いたしました。

がんの治療は費用が高額になると感じている方も多いと思いますが、公的な助成・支援制度を上手く活用することで、不安が軽減することもあります。

事例をまじえて制度の概要や活用方法についてお話ししました。

今回は、7月24日（月）14時～15時、

がん患者さんの語らいの会を開催いたします。

どなたでもご参加していただけますので、

どうぞお気軽にやすらぎサロンまでお越しください。



<がん患者サロン「やすらぎの会」年間予定表>

開催日	テーマ	講師・サポート役
令和5年7月24日	がん患者さんの語らいの会 (自由におしゃべりしましょう)	心理療法士 林 美千子 医療ソーシャルワーカー 瀬口 理恵
令和5年9月25日	がん患者さんのリンパ浮腫について	がん相談支援センター専従看護師 安田 さおり
令和5年11月27日	がん患者さんの語らいの会 (化学療法中の悩み)	がん化学療法看護認定看護師 吉田 美紀
令和6年1月22日	小児がんのお子さんを支えるサポートについて	医療ソーシャルワーカー 野原 まりな チャイルド・ライフ・スペシャリスト 山田 真弓
令和6年3月25日	がん患者さんの語らいの会 (痛みについて)	がん性疼痛看護認定看護師 松野 英美

開催日 奇数月 第4月曜日 14時～15時

場 所 サービス棟1階 食堂横「やすらぎサロン」

対 象 患者さん・ご家族（当院以外の患者さんもお参加できます。）

参加費用 無料

参加方法 予約不要（当日、やすらぎサロンまで直接お越しください。）



～医療相談室・がん相談支援センター・緩和ケアセンターってどんなところ？～

正面玄関横に、当院の「がんまつわる総合的な相談窓口」として、医療相談室・がん相談支援センター・緩和ケアセンターがあり、医師・看護師・医療ソーシャルワーカー・事務員で業務にあたっています。

また、緩和ケアチームとも連携し、がん患者さんやそのご家族への支援を行っています。

外来・入院患者さんのみならず、院外の患者さんやそのご家族、地域の関係機関の方などから相談を受け、問題解決を図るお手伝いをしており、相談内容によっては、院内の他部署や他機関とも連携をとりながら対応をしています。

また、がん患者さんのサポート活動として、がんまつわるさまざまなイベントや情報発信も行い、地域がん診療連携拠点病院の役割を担っています。



詳しくは、当院ホームページをご覧ください。

(https://nagoya.hosp.go.jp/clinic/soudan2_1/)
右のQRコードからもご覧いただけます。



登録はこちらから



やすらぎレシピ

～管理栄養士より～

夏にぴったりのレシピを紹介します。ぜひお試しください。

冷やしすだちうどん



材料（2人分）

うどん…2玉
すだち…2個
みょうが…1個
大根…150g
大葉…2枚
梅干し…2個
めんつゆ…適量
水…適量

<作り方>

- ① かけつゆを作り、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② トッピングを準備する。すだちは輪切り、みょうがは千切りにする。大根は皮をむき、おろす。梅干しは種をとり、包丁で細かくたたく。
- ③ うどんをゆで、ザルにあげて、流水でぬめりを落として、氷水でしめて水気を切る。
- ④ 器にうどんを盛り、かけつゆをかけて、トッピングのすだち・大葉・みょうが・大根おろし・たたき梅を盛り付ける。

☆ポイント

旬のすだちとそうめんや冷麦など好きな麺類でさっぱりと！お好みの薬味であたたく食べていただいてもおいしいです！電子レンジ調理可能な冷凍うどんを使えば、火をつかわずに調理することも出来ます！

カラフルフルーツ牛乳かん



材料（容器サイズ
15cm×15cm）

いちご…4個
キウイ…1個
みかん缶…30g
黄桃缶…30g
砂糖…大さじ4
牛乳…300ml
粉寒天…4g
水…250ml

<作り方>

- ① いちご、キウイ、みかん、黄桃は1.5cm角に切る。
- ② 鍋に水、粉寒天を入れて火にかけ、混ぜながら粉寒天を溶かし、沸騰後1-2分加熱する。
- ③ ②に砂糖を加え、煮溶かす。砂糖が溶けたら、火を止め、牛乳を加える。
- ④ 型に①を敷き詰め、③を流し入れる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし、固まったら切り分ける。

☆ポイント

カラフルで、見た目にも楽しいさっぱりしたデザートです。パイナップル、ブルーベリーなど、好きな果物を入れても♪もう少し濃厚さが欲しい方は、練乳を加えるとコクが出て◎

独立行政法人国立病院機構 名古屋医療センター「やすらぎサロン」 電話 052-951-1111（内線 2188）

<開室時間> 月～金 10:00～15:00（土日祝休み） <場所> サービス棟 1階 食堂横

