

## ひらた新聞 VOL. 4

開院して1年が経ちました。これからも地域の皆様の健康管理のお手伝いをさせていただくべく精進してまいります。皆様どうぞ、よろしく願い申し上げます。

ひらた医院 院長 平田 孝浩 他スタッフ一同

昨年7月1日に開院致しました。開院当時から隣の田を眺めながら、田植えから稲刈りの時期まで田園風景を楽しみました。早いもので1年が経ち、また田植えを終えた田を眺めています。これまで地域の皆様の健康管理の一端を担うことができればと思い精進して参りましたが、出会った皆様から教えて頂く事が沢山あり日々勉強の思いで過ごしております。これからも皆様のお役に立てますよう努力していきたいと思っています。これからもスタッフとともどうぞ宜しくお願い申し上げます。

院長 平田 孝浩

この1年間で行った胃カメラ・大腸カメラは計531例、前病院でも全国区で定評のあった院長の検査の腕！開院後、患者様も全国から来ていただいています(私達スタッフも驚いています...)。又、開業した今でも県下各地の病院から検査の依頼があり時間をつくっては他院へ出向いています...。温厚な院長からは思いつかない検査中の鋭い視線...。もちろん小さな小さな病変も見逃しません(病変を執念で見つけ、やっつけます)！検査自体は胃・大腸合わせて約30~40分程度(個人差があります)。カメラに対する痛い・きつい...などの印象が変わります！これからも、患者様の健康管理・健康増進・病気の早期発見・早期治療の為に院長は腕を磨き続けていくことでしよう。私たちスタッフも精進して参ります。

★35歳を過ぎたら1年に1度は検査を受けましょう★

勉強会のお知らせ

7月13日(日) 14時~  
ひらた医院 多目的室にて

大腸の病気について、院長作成のスライドや映像を用いて分かりやすく説明致します。お茶を飲みながら楽しく学べます。何でも質



問コーナーもあります。

暑い夏の到来です。戸外でのお仕事やスポーツの際は積極的に水分を補給し、体温の恒常性を保つようしましょう。又、長袖や帽子を着用するなどして紫外線や暑さから体を保護しましょう。

## Dr.HIRATAの ひんやり和菓子

### ★ゴマごま白玉の冷やし汁粉★

- 【材料】 あんこ250g 水250cc 片栗粉小さじ2 白玉粉60g すり白ゴマ・すり黒ゴマ各大さじ1
- 【作り方】
- 1) 鍋にあんこを水と混ぜ入れ火にかける。煮立ったら溶いた片栗粉を混ぜ、とろみがついたら火を止める。粗熱をとり冷蔵庫で水で冷やしておく。
  - 2) ボウルに白玉粉の半量とすり白ゴマを入れ、水大さじ2強を少しずつ加えて練り、直径1cmほどに丸める。黒ゴマでも同様に作る。熱湯に入れ浮き上がってから2分茹で、氷水にとって冷まし水気を切る。
  - 3) 1)を器に盛り、2種類の白玉を加える。



私達の愛車は毎年点検を受けメンテナンスをしています。人間の体は車より精密でデリケートです。定期的に検査を受け、病気を早期発見・治療しましょう。又、健康の再確認のためにも毎年検査を受けましょう。

これからも ひらた医院 を宜しくお願い申し上げます。

2003年7月 院長 平田 孝浩