

ひらこうで～す。

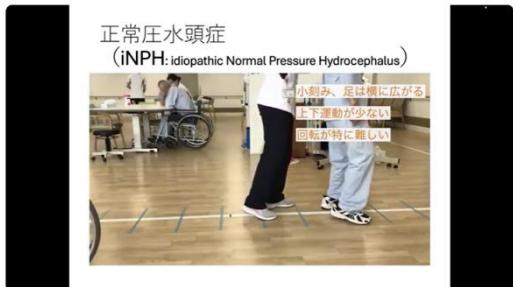
12.2025/Vol.75

編集発行：枚方公済病院

2025年4月より脳神経血管内治療学会専門医の資格をお持ちのお二人の非常勤脳神経外科医（榎原史啓先生、森田寛也先生）による脳血管内治療外来を開設しています。

今回、榎原先生と森田先生に脳の病気についてお話をいただきました。

以下のQRコードからぜひご覧ください。



脳神経外科 榎原先生

正常圧水頭症について



脳神経外科 森田先生

切らずに治す脳の病気



榎原史啓（さかきばら ふみひろ）

卒業年	防衛医科大学校 平成18年卒
所属	千船病院 脳神経外科部長

森田寛也（もりた ひろや）

卒業年	神戸大学 平成24年卒
所属	大阪回生病院 脳神経外科医員



国家公務員共済組合連合会
枚方公済病院

〒573-0153 大阪府枚方市藤阪東町 1-2-1

TEL : 072-858-8233 / URL : <http://www.kkr-hirakoh.org>

寒い季節に温かいスープはいかがですか？
包丁要らずの簡単レシピ！



和風クラムチャウダー



[材料] 3 - 4人前

シーフードミックス（冷凍）	250g
ミックスベジタブル（冷凍）	150g
しめじ（生）	100g
バター	10g
水	400ml
粉末だし	小さじ 1
米みそ	小さじ 2
豆乳	200ml
生姜（生・すりおろし）	少々



《作り方》

- 鍋にバターを入れ火にかける。
シーフードミックス、ミックスベジタブル、ほぐしたしめじを加え軽く炒める。
- 水、粉末だしを加え沸騰したら弱火にし、5分ほど煮込みます。
- みそ、豆乳を加えひと煮立ちさせたら火を止め、好みですりおろし生姜を加え、完成。

今回は冷凍食材を活用することで、包丁を一切使わずに作ることができるレシピを紹介します。

料理が苦手な方、時間がない方にお勧めの一品です。

寒い季節、簡単で温かい具沢山スープで心も体もポカポカに♪

クリスマスメニューの1品にもいかがでしょうか？

管理栄養士 原 智恵



枚方公済病院

理念 医療への貢献と奉仕

基本方針

- 地域における中核病院として、快適な療養環境と高度な医療を提供する。
- 患者さんの立場を尊重した合理的かつ安全な医療を行う。
- 病院は働き甲斐のある職場を整備し、職員は知識と技術の研鑽に励む。
- 強く、優しく、頼れる病院を目指す。