外来担当医師一覧表（外来受付時間　午前９時 ～ 午前 11 時 30 分）

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
内科(新患)	八鍬 秀之	松川フレディ	八鍬 秀之	柏木 政伸	山門　進	休診
内科(再診)	山門　進	柏木 政伸	高田 啓介	高田 啓介	松川フレディ	
皮膚科			宮田 新※1			
認知症外来		松川フレディ			松川フレディ	

フレディ松川の認知症外来
(毎週火曜日・金曜日14時～)
予約が必要です。
お気軽にお電話ください。
☎ 0466-82-7311㈹

※平成29年4月より土曜日の外来は休診となりました。

①*1　宮田医師(皮膚科)は、月に1～2回午後からの診察です。(受付は午後2時より)
②　月曜日から金曜日は外来リハビリテーションを行っております。

なお、一般健診、企業健診、人間ドック（半日日帰り、要予約です）、特定健診・特定保健指導、藤沢市健診（胃がん、大腸がん、B型肝炎含む）、生活機能評価等も行っております。お気軽にお問い合わせ下さい。

手作りの燻製のお勧め

燻製してみない？

[illegible]で、ネットからお借りした写真です。

巷では静かな燻製ブームとか。
様々な燻製器が販売されていますが、少し大きめのダンボールでも十分に美味しい燻製が作れます。
大抵のものが燻製できますが、特にお勧めなのは有名な「たまご」です。
「くんたま」なんて名前で売られてたりしますね。さらには「ミックスナッツ」、とても香ばしいですよ。
ビールのお供に最適ではないでしょうか。
王道はやはり「ベーコン」です。手間がかかりますが、余分なものは一切使用しないので、本物のベーコンを味わえます。

◆くんたま　ゆで卵を作ります。塩を入れて茹でましょう。殻をむいたら、さくらのチップで煙がでてから中火で15分ほど燻してできあがり。

◆ミックスナッツ　無塩のナッツ類に塩を少々加えてよく混ぜておきます。煙がでてから中火～弱火で10分ほど燻してできあがり。

◆ベーコン　豚バラブロックに塩・砂糖・黒コショーをよくまぶして袋に入れ、冷蔵庫で1週間ほど寝かせます。流水で4時間ほど塩抜きしたら、キッチンペーパー等で水分をよく取り、数時間乾燥させます。チップから煙がでてきたら燻製器にセットし、中火～弱火で3～4時間燻します。できあがったら、そのまま数時間寝かせてできあがり。

当院へのアクセス

編集後記

今年私は60歳、年々月日の経つのが早くなってあっという間に還暦を迎えてしまいました。私が子供の頃の60歳というとすごくおじいちゃん、おばあちゃんに見えていましたが、私はまだまだ若いつもりでいます。

これからも広報誌「和(なごみ)」の編集を頑張りますので、皆様、ご期待ください。

眞壁 眞弓美

①れんげそう ②おだまき ③むべ ④しゃくなげ ⑤つつじ ⑥ひなげし ⑦すずらん ⑧あざみ ⑨もくれん ⑩りんご