

あつとほ〜む☆たいむす

ヒロ薬品は、お薬・介護・リハビリ・生活のご相談を総合的にサポートさせて頂いています！

2022年2月号 VOL. 194



ヒロ薬局

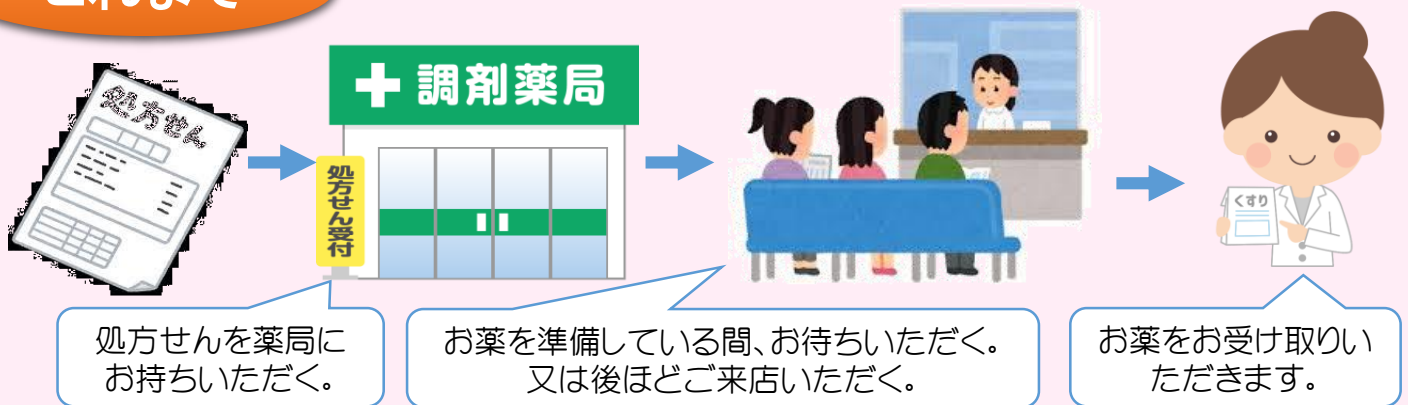


ヒロ薬局さくらベール

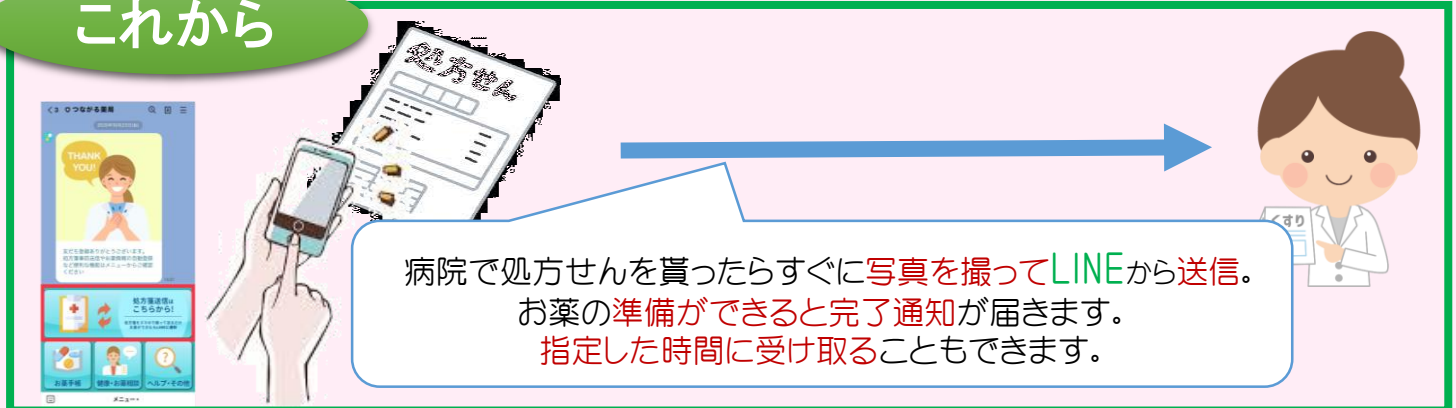
LINEで「つながる薬局」始まります！



これまで



これから



今月からヒロ薬局とヒロ薬局さくらベールではLINEを利用したサービスを開始いたします。
待ち時間を短縮することができ、何度もご来店いただく手間を省き、スムーズにお薬を受け取れます。

LINEでつながる身近な薬局…便利な機能

- 1) 受診後、処方せんを写真に撮りLINEで送信。ご来店日時をLINEでお知らせ頂ければご来店時の待ち時間を短縮できます！！ 不足のお薬があれば、薬局から取り寄せの時間をLINEでお伝えします！
- 2) 今までの調剤履歴がスマホで確認できる『お薬手帳』の役割を果たします！
- 3) 1台でご家族のお薬もまとめて管理。旅行や災害時も、スマホの中に情報があるから安心です！
- 4) お薬の相談、体調の変化、サプリメントとの飲み合わせなどもLINEで薬剤師に気軽に相談可能！
- 5) お薬を安全に安心してご使用いただくために、服薬後のフォローアップもLINEで行えます！



いつも持ち歩くスマホで、ワンタップで薬局につながる安心。
右側のQRコードを読み込むだけで、すぐにご利用いただけます。
詳しくは、お気軽に薬局スタッフにお尋ねください。





笑顔増産計画-1

2022 有限会社ヒロ薬品 代表 古谷良子

誰もが小さな事に喜びを感じ、一日一日が幸せの積み重ねであります様に ♪

改めてですが、ヒロ薬品の企業理念と経営理念は以下の通りです。

企業理念：私たちは医療・介護のプロとしてお客様を第一とし、永続する事で地域社会に貢献します

経営理念：医療・薬・介護をトータルで考え、安心できる在宅生活を応援します

お客様のお役に立つ仕事をご提供し、その為の雇用を生み出し、永く使命感を持って仕事を続けていく事が地域の皆様への貢献であり、企業の責任だと思っています。その手段として医療保険・介護保険その他の制度を利用した様々なサービスを、必要な時に必要な方にご提供し、住み慣れたところで安心して暮らして頂ける為のご支援をさせて頂いています。（区のアンケートで江東区に住み続けたいと答えた人：90.7%です）

弊社が医療と介護の両輪を柱に掲げたのは、今から22年前の事です。介護保険制度が始まり、世の中の医療業界、福祉業界に大変革が起きた年です。2000年3月31日を限りに行政が提供する『措置』のサービスが終了し、4月1日からは同じサービスを受ける為には自らが事業者を選択し、その全てに『契約』を交わす事が求められるようになりました。

利用者も、事業者も行政も、日本中の誰もが初めて体験する事。何が正解なのかも良く解らずに、とにかく生活の為のサービスを止めてはならぬ！！という一心で半年間休みを取らず、夜中まで働いたものでした。

薬局の仕事だけをしていた時には、お客様が店に足を運んで下さるのが当たり前だと思っていましたが、介護サービスが必要な方々に対してはこちらがご自宅にお伺いし、細かなお話を沢山聴かせて頂くのが基本となります。その体験をして初めてお客様の数だけ生活のパターンがある事を実感しました。そして、ご本人やご家族それぞれのお気持ち、ご意向を確認しながら満足のいくサービスをご提供する為に、孤軍奮闘の毎日でした。『どんなに悲惨な状況の中でも、人は笑いを見出す事が出来る』これが経験から学んだことです。今年は22年間の歩みを振り返りながら、悲喜こもごも、沢山の出会いとお別れの中で見せて頂いた事、お聴き事、感じた事を含め心温まる泣き笑いのエピソードをお伝えしたいと思います。



知ろう栄養 延ばそう！健康寿命

～腸内環境を整えて免疫力アップ～

あらゆる病原体と戦い、私たちの身体を守ってくれる「免疫細胞」は「腸」の中に約6～7割存在しています。免疫力を強くするには、腸内環境を整え、免疫機能を高めることが大切です。腸内の善玉菌を増やす為にそのエサになるものを食べる事で腸内の菌数を増やすことが出来ます。ただし、腸内細菌は便と一緒に出てしまうので、毎日続けて摂ると良いでしょう。

栄養UP 簡単レシピ ～善玉菌を多く含む発酵食品を使って～

材料(2人前)

- ・豚ひき肉 120g
- ・しめじ 100g (1パック)
- ・生姜 適量
- ・オリーブ油 小さじ1
- ・ローリエ 1枚
- ・赤唐辛子 1本
- ・お好みの野菜
- ・ご飯1杯 (150g)

【調味料】

- トマトジュース 1缶
- 味噌(発酵食品) 大さじ3
- 麹甘酒(発酵食品) 大さじ3
- カレー粉 小さじ2
- こしょう 適量

- 1:ボールに、調味料を入れ混ぜ合わせておく。
- 2:鍋にたっぷりのお水を入れ、沸騰したら、ひき肉を茹でる。
- 3:菜箸で混ぜながらひき肉の色が変わったら、火を止めザルに上げ水気を切る。
- 4:鍋にオリーブ油と生姜を入れ香りが出てきたら、しめじを入れて炒める。
- 5:水気を切ったひき肉と合わせた調味料とローリエ、赤唐辛子を入れ、水分が飛ぶまで煮つめる。
- 6:ご飯に茹でた野菜とカレーを盛りつけたら出来上がり。

※清潔な容器に入れておけば4～5日保存が可能です。グラタンやひき肉入り卵焼きなどいろいろアレンジできます。
※ひき肉は下茹ですることで、余分な脂と臭みが取れます。



デイサービス
すまーと*川柳



冷えた切った夜の満月は
す。げると心を讀まれているように
すまーとご利用者 富藤 昇 様
冷えた切った夜の満月は
す。げると心を讀まれているように
すまーとご利用者 富藤 昇 様

「満月やわれの想いをほほえむか」

ヒロ薬局介護サービス 管理栄養士 大西 由夏

編集後記: 先月の雪では出勤時に滑って歩くのが大変でした。数十年前、スキー場でアルバイトをする程スキーに熱中したので、新聞の積雪情報に苗場300cmなんて見るとワクワクしました。東京では5cmの積雪でも大混乱で、転倒してケガ人も多かったようです。雪景色はきれいです、この冬、積もるほどの雪にはなりませんように。 あっどほ〜む 事務 広瀬 幸子

有限会社 ヒロ薬品

江東区千田22-4 TEL 3645-5101

<http://www.hiroyaku.co.jp>

★ホームページに過去分が掲載されています