

SDGs フォーラムを開催

12月15日(金)、16日(土)、「名切SDGsフォーラム」が開催されました。15日(金)は大学教授やSDGs教育を核として行う企業を招いた講演やパネルディスカッションを開催。オンラインでも配信し、佐世保の持続可能な未来について意見交換を行いました。16日(土)は、大人も子どもも参加できるSDGsすごろくを開催。参加者は、楽しく取り組めるSDGsアクションや、国際協力の大切さを学ぶことができました。



今後のイベント

- 2月17日(土) 15時～20時
よるイベント
2月の「よるイベント」では手作りランプを作ります。佐世保の夜を彩りましょう。
- 2月25日(日) 14時～
冬のそとあそび大会
みんなで、寒い冬を吹き飛ばす外遊びをしよう!



最新の情報はこちらをご覧ください
(中央公園インスタグラム)

☎中央公園管理室 ☎37-8488

自衛隊員として医療に携わり
幅広い経験ができる魅力的な仕事です

海上自衛隊 佐世保衛生隊
海曹長 金田 政寛さん



「衛生隊は、平時は隊員の健康管理や公衆衛生、災害時には被災地での救護活動などを行います」と話すのは、熊本県出身で海上自衛隊 佐世保衛生

隊に所属する衛生員の金田政寛さんです。

元々、救急救命士を目指していた金田さん。当時、同じ専門学校に通う海上自衛隊員の方から衛生隊の話聞き、消防隊員としての救急救命士とは違った経験ができることに魅力を感じ、海上自衛隊に入隊しました。

印象に残っている任務を尋ねると「海外派遣の際に、民間の方を救護する機会がありました。受け入れ可能な病院が決まらない中、自衛隊病院での勤務経験を生かし、ドクターと協力して処置を行いました。無事に病院に送り届けられたことは、大変でしたが達成感にあふれたため、特に印象に残っています」と、海上自衛隊での幅広い経験が生きたエピソードを伺うことができました。



隊員の相談に乗る金田さん



取材時の様子を動画でもご覧ください

これまで、衛生員としてさまざまな艦で勤務してきた金田さんは、現在、先任伍長として隊員の相談に乗りながら、隊の風紀・規律を管理しています。「これからは衛生員としての技術的な面だけでなく、自衛隊員としての心構えなど、後進の育成に力を注いでいきたいです」と管理職としての今後の目標を話していただきました。

(取材日 12月21日)

笑顔で接することを心掛け
患者さん一人一人と丁寧に向き合う

佐世保市総合医療センター
武田 佑菜さん



「私が5歳の時、叔母が病院へ運ばれ、そこで働く看護師さんの姿を見て憧れを持ったことが、看護師を目指したきっかけです」と話すのは、佐世保市総合医療センターで看護師として働く、本市出身の武田佑菜さんです。

母親も看護師で、幼い頃から看護師の仕事に興味を持っていた武田さんは、看護学生になるため一度市外へ進学しました。現在の職場に就職した理由について尋ねると「高校生の頃、私自身が当センターに入院することがありました。高校生の時には看護師になると決めていたので、入院中看護師の方に仕事の話聞いていました。その後、准看護学生時代にも、当センターに看護補助者としてお世話になり、しっかりした研修制度があって安心して働けることや、仕事は大変だけどみんなで協力していることなどを聞き、地元で貢献したいという気持ちもあったため、当セン

ターへの就職を決めました」と笑顔で話す武田さん。

就職して3年目の武田さんは、現在泌尿器科病棟で勤務をしており、がんや膀胱全摘手術などのため入院する人の看護を行っています。仕事で心掛けていることについて「不安な気持ちを持つ患者さんや、多くの業務に追われる職場の人たちと接する中で、笑顔を忘れないよう心掛けています。自分が笑顔でいることで患者さんの笑顔を見ることができた際、もっと笑顔でいようと思えます」と話し、続けて「忙しい中でもそれを理由にせず、患者さん一人一人に向き合い丁寧な看護を提供できるよう日々の業務を行い、経験をたくさん積んで一人前の看護師になれるよう仕事を頑張っていきたいです」と力強く話していただきました。

(取材日 11月29日)



取材時の様子を動画でもご覧ください

一皿で主食・主菜・副菜がそろったレシピ

かんたんさばカレー



材料(2人分)

玉ネギ	中 1/2 個	水	100ml
ピーマン	中 2 個	固形コンソメ	1 個
オリーブ油	大さじ 1/2	ケチャップ	大さじ 3
塩	少々	カレー粉	大さじ 2
こしょう	少々	ウスターソース	大さじ 1
サバ缶	160g	ごはん	345g
ミックスビーンズ	50g	フリルレタス	2 枚

1人分の栄養価

熱量 560kcal、たんぱく質 25.8g、脂質 13.5g、カルシウム 284mg、食塩相当量 3.8g

作り方

- ①玉ネギとピーマンをみじん切りにする
- ②フライパンにオリーブ油を引き、①に塩・こしょうをして炒める
- ③サバ缶、ミックスビーンズ、水を入れて沸騰したら固形コンソメを入れる
- ④Aを入れて混ぜる
- ⑤ごはんを食べやすい大きさにちぎったフリルレタスを盛り付けて④を掛ける

◎令和5年度ヘルシークッキングコンテスト 魚部門 最優秀賞



考えていただいた人

富松優生さん

料理のワンポイント

サバ缶を使うことで骨も一緒に食べることができ、カルシウムを取ることができます

祝事、法要、接待ご予約承ります

創作料理 執事 大切なお客様の接待に...

KAORI

[ホームページ] <http://t-pro-kaori.com/> 佐世保市天満町2-29シービービル2F 電話 0956-37-3500 火曜定休

[2名様から24名様まで個室完備] 詳しくはお問い合わせください。

ゆっくとした空間の中で素敵なひとときをお過ごしください。

昼のお食事 2,200円より
夜の懐石 6,600円より(税込)

山のかおり
海のかおり
土のかおり
そして
人のかおり

大野 国道 島原
中央保健福祉センター ● 100円 古賀文具 ● ハーゲン ● 佐世保警察署

大新技研株式会社は、50th Anniversary since 1974 DAISHIN 佐世保で創業して50年

未来を拓くシステム&ソフトウェア開発会社としてこれからも佐世保のみならず共に歩む企業であり続けられるよう、常に前進し努力いたします。

本社 佐世保市広田4丁目5-5 TEL0956-39-1201