

資料:しが県城医療生協ニュース 第1号

3月31日現在
組台員360名

しが健康医療生協ニュース

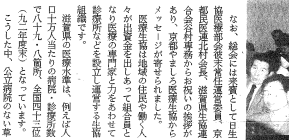
1994年4月1日 第1号
発行所 しが健康医療生協 編集 編集委員会
印刷 印刷局 電話 076-285-0002 FAX 076-285-0002

2689人の声集め 医療生協発足



「しが健康医療生協」は、しが県内各地の医療生協が連携し、1994年4月1日に発足しました。この日は、しが県内各地の医療生協の代表者が一堂に集まり、発足の式典を行いました。式典では、しが健康医療生協の理念や活動方針が発表され、参加者からは大きな声援が寄せられました。

また、生協発足に際しては、関係機関との連携も進められています。



発足式典の様子は、このニュースでも詳しく取り上げています。

発足式典の様子は、このニュースでも詳しく取り上げています。

発足式典の様子は、このニュースでも詳しく取り上げています。

理事長に 金城 医師選出



総会では22名の理事と2名の監事が選出されました。第一回理事会で理事の互選により理事長(影物所長予定)に金城医師が選ばれました。また、2名の顧問についても選任されました。

プロフィール
1949年生
1974年 京都府立医科大学
現 京都府立中央病院勤務

しが健康医療生協同組合役員名

副理事長	野田 拓定(大津市)	理事	大塚英義(守山市)
副理事長	成嶋 義夫(京都市)	理事	奥村 俊子(守山市)
副理事長	金城 明(大津市)	理事	角住 豊一(守山市)
副理事長	丸山 宇治(京都市)	理事	加藤 隆(京都市)
副理事長	柳井 英祐(京都市)	理事	佐々木伸代(津市)
副理事長	山本 博子(京都市)	理事	新谷 昭代(津市)
副理事長	小笠原直久(京都市)	理事	杉田 昭司(京都市)
副理事長	河合 雅也(京都市)	理事	高木 義雄(津市)
副理事長	藤多野智通(津市)	理事	西川 仁(京都市)
副理事長	野原 晃(京都市)	理事	藤井三恵子(津市)
副理事長	伊藤 隆司(京都市)	理事	藤原 忠也(京都市)
副理事長	大竹 紀郎(京都市)	理事	国持寿太郎(京都市)
副理事長	大西 勉(京都市)	理事	和田 一郎(津市)

母心でかかろ

医療生協の理念

医療生協の理念は、母心でかかろ。これは、医療生協の活動の根幹をなす理念です。母心とは、母の愛情や心配り、そして母の知恵を指します。医療生協は、この母心を基に、地域住民の健康を支援し、医療の質を向上させることを目指しています。

リニューアル計画に寄せて

(シリーズ NO.2)



初代編集長
駒井 英祐さん

機関紙委員会は、いつも「熱い議論」

1994年4月1日発行のしが健康医療生協ニュース第1号では、「1994年3月5日草津市勤労福祉センターで、しが健康医療生協の設立総会が開催され、発起人

から生協設立に向けた経過報告や必要な定款、規約、事業計画などの提案があり活発な討論を経て、すべての議案が全員一致で承認された。」と高らかに報じています。私も微力ながら発起人の一人として設立賛同署名に名を記し、隣近所や友人を訪問したことが懐かしく思い出されます。

総会で理事に選出され、機関紙を担当することになりました。いまでもなく機関誌は生協と組合員を結ぶパイプの役割があり、見やすく、読んで役に立つものでなければなりません。そのために

毎月発行を担う機関紙委員会には、生協の事務職員や看護師にも参加してもらい「熱い議論」をしたものです。

また、機関紙に「コラム」欄を設け、理事順番制で投稿を頂き、機関紙づくりに協力願ったことも印象に残っています。機関紙の名称も機関紙委員会「愛称」を募集し理事会に提案を行い、1996年10月13日発行の第18号から「ほほえみ」となり現在に至っています。

先人たちの「高い志と熱い思い」を引き継いで

しが健康生協設立から30年当時理事として活躍された多くの方が故人となっておりますが、先人たちの残された「高い志と熱い思い」は脈々と引き継がれています。今、診療所の建て替えが大きな課題となっていますが理事・職員が心を一つに組合員と力を合わせれば、大きな成果が得られると思います。

かんたん美味しいしらす丼

男やもめのかんたん料理 NO.29 (金岡 英明)

今回は本当に簡単に作れる丼物です。ごはんにしらす、生卵、醤油だけでも充分美味しいのですが、ちょっと一手間加えてみませんか。小ねぎ、揚げ玉、かつお節、白ごまもプラスして、タレはごま油とわさびをきかせています。おいしいのでぜひ作ってみてください。



ネギとしらすをボール入れて、①あげ玉・かつお節・白ごまを混ぜ合わせます。②ボールに麺つゆ(ペットボトルのキャップ2杯+水2杯)・ゴマ油(少々)、わさびを入れてかるく混ぜ合わせます。最後に丼にごはん入れて、①を盛り付け温泉卵をのせます。その上から②をかけたらできあがりです。②の味付けは好みですが、医療生協では少しおを推奨していますので頑張りましょう。おかずは、インゲン豆と豚バラをごま油で炒め味付けは麺つゆ、豆腐にキムチです。お吸い物は永谷園のまったけのお吸い物を使用。