沒有一種財富,能勝過身體的健康,也沒有一種快樂,能超過內心的喜悦《德訓篇30章16節》

發行人:林瑞祥/編輯顧問:陳良娟、陳世賢/執行小組:藍世昌、林威志/發行單位:天主教台東聖母醫院/院址:950台東市杭州街2號 電話:089-322833 愛心專線:0800-053-553(你為善、我為善)/傳真:089-349907網址:http://www.st-mary.org.tw/郵政劃撥:06620781戶名:天主教花蓮教區醫療財團法人台東聖母醫院

專題企畫 本期摘要

愛的大聯盟

專題企畫 人間有情 後山有愛

1線 174.4K的美麗回憶

健康生活

台東許字第33號

台11線 174.4K的美麗回憶 控糖生活營

活動寫真

聖母伴手禮

大事紀 門診時間

宗旨:愛主愛人、尊重生命、為窮人服務 願景:建構醫療福傳網絡,落實四全醫療照護 目標:成為東部安寧療護及健康促進中心

# 關懷大台東

## 溫暖送餐護老小



▲今年度第一個部落健康廚房於2月6日開張,這個 位於大溪天主堂的部落健康廚房,在部落老人家殷殷 期盼下,展開送餐服務,將聖母之愛傳給更多需要的 人們!

▲透過煮食、送餐到家或定點式用 餐,讓部落自動產生支持性力量。 結合天主教會各堂區及熱心教友力 量,設置部落健康廚房、部落送餐 員、關懷志工群,一同提供服務。

▶午間的陽光刺眼,瘦弱的身影倚 靠在門邊,等待著美味的午餐車送 達,這是每天固定時間來的聖母醫 院送餐車,無論晴雨,它總是準時 的出現在獨居老人的門口,除了送 上熱騰騰的午飯外,還加上暖暖的 問候和親切的笑容。

(本院訊) 在台東境內,大家都知道聖母醫院的送餐 車很有愛心,儘管需要送餐的老人家住荒山野嶺,或 者遇到意外山崩造成道路中斷,醫院的送餐人員還是 會跋山涉水,想盡各種辦法把裝滿愛心、溫暖的餐 盒,在固定時間內送到老人家手上。行之已久的送餐 服務,已成為部落老人對聖母醫院最深的倚賴。而醫 院則將送餐給老人家視為具體的關懷行動,在態度上 不是給予、而是像家人般滿足長輩的需要。副院長陳 良娟經常以誠意作為前提呼籲醫院同仁:為部落做事 情本來就是聖母醫院的職責,而把他們當家人更是醫 院向來的堅持,如此,服務本身就只是服務,不是施 捨,也沒有立場問題。而隨著老人家的肯定與口碑, 台東縣政府決定民國一百年起,委託聖母醫院承辦的 送餐服務範圍,從原本的台東市、知本及蘭嶼,擴展 到台東市及以南的各鄉鎮,太麻里鄉、金鋒鄉、大武 鄉、達仁鄉及離島的蘭嶼等地區,從原本100多個愛 心便當擴大到500多個,進一步在寒暑假間提供午餐 便當給平常要上學才有午餐吃的貧困學童,讓孩子們 不再擔心學校放假就沒得吃。

由於部落年輕人多在外地工作,幾乎只有晚上才會 回到家裡,對於老人家和身心障礙朋友來說,張羅三 餐成為最大的困擾,很多老人家只好隨便煮食或者吃 前一晚吃剩的菜飯,長久下來容易造成營養不良,構 成健康威脅。為了讓老人家、身心障礙者,享有營養 均衡的飲食,同時克服不便外出購置、無法煮食的窘 境,聖母醫院的送餐服務,長期下來皆維持1週6天午 餐熱食到家的服務,同時安排社工師、營養師、送餐 員組成專業團隊,提供多元的服務:包括社會福利資 源的連結、轉介,個案管理服務;個別化的營養餐、 治療餐;以及每天送餐到家時的關懷、問安。此外,

助知本以南的送餐,但隨著服務範圍的擴大,偏遠部 落的獨居老人很難普及照顧。為此,在天主教花蓮教 區黃兆明主教的支持下,聖母推出「天主教台東部落 營養午餐服務計畫」,以在地人照顧在地人的精神來 推廣社區照顧。特別值得一提的是,計畫本身將運用 部落或教堂的閒置空間成立「部落健康廚房」,協助 準備餐點。

101年度,聖母醫院計畫籌設3個部落健康廚房,每 個健康廚房將提供150個便當,並雇用當地部落3~5位 有執照的廚師和助手、送餐服務員,以社會善心人士 捐贈的送餐機車,將愛心便當快速送到老人家手上。

除了送餐服務,一樣由社工、醫護人員及教友志工 組成團隊,為老人家進行保健服務及關懷陪伴,針對 需求者轉介居家服務,像是環境清潔、身體清潔、陪 同就醫、關懷訪視等;也有家庭托顧,將失能或身心 障礙者送至部落的日間托顧中心照顧,晚上再由家人 接回家,以避免被照顧者只有送往安置機構一途,這 不僅能造就當地就業機會,讓社區化服務更為落實, 也可以讓聖母醫院居家護理所強調的身心靈全人照護 的服務制度更為圓滿。

所謂「民以食為天」,聖母醫院除了讓老人家飽 食,還照顧了他們的健康,並透過部落健康廚房的設 立,凝聚部落內在關懷動力,藉工作機會的提供,慢 慢恢復部落向心力,真正讓台東人整體健康向上提升。



ST. MARY'S HOSPITAL







▲愛的聯盟合作簽約儀式。左起聖母醫院院長林瑞祥、台東縣衛生局局長陳照隆、國泰醫院院長林志明。

(本院訊)「凡為愛奉獻 必留下美麗的印記」,50 年來台東聖母醫院堅持「別人不做,我們做;別人不 去,我們去」的精神,獲得許多單位的認同,一起攜 手合作,因此連結成為「愛的大聯盟」。茲介紹近期 與本院有密切合作的友好夥伴機構。

#### 香港李嘉誠基金會

從2010年開始,香港李嘉誠基金會肯定本院安寧 療護服務的用心,特委託辦理「大陸寧養團隊台灣安 寧療護參訪團」,獲得熱烈迴響;台東聖母醫院愛的 行動力,深深打動海峽對岸醫療團隊的心,至今已有 60人至本院學習,今年將繼續有三個梯次的參訪及交 流。(詳見版3)

#### 台北國泰綜合醫院

2012年1月5日,台東聖母醫院與台北國泰醫院正 式簽定醫療合作約定。國泰綜合醫院有感於台東地區 醫療資源不足,且肯定本院長年在偏遠後山的用心與 努力,特與本院簽訂合作約定,共同為提昇台東醫療 及照護健康的品質而盡心。初期將支援醫師、護理人 員,並提供駐診、義診及重大傷病之轉介服務。

#### 台東榮民醫院

2012年1月台東榮民醫院與台東聖母醫院攜手合作,

共同研擬各項合作方案,為提升台東醫療服務品質而 努力。台東榮民醫院的目標是要作社區的好醫院,厝 邊的好鄰居,來服務地區民眾,為達成願景,台東榮 民醫院林知遠院長率團隊認真的提昇醫療能力、提高 服務品質、增加工作效率、創新醫療技術。期待這 樣愛的聯盟能為台東弱勢族群提供更好、更實在的服 務!

#### 東亞健康促進網絡中心

本院全方位健康促進中 心主任鄭惠美,是設立在 日本熊本大學的東亞健康 促進網絡中心的顧問,由 於鄭主任通過該網絡學術 及實務的審核肯定,東亞 健康促進網絡中心授權聖 母醫院全方位健康促進中 心,培育社區健康營造師 (士),並發予認證。

▶東亞健康促進網絡中 心授權時數證明書。







# 門有情後山有愛—李嘉誠基金會師法台東聖母醫院安寧日

▲台灣有令人羨慕的健保制度,但是對岸大陸卻沒有,李嘉誠基金會於1998年,在大陸汕頭大學醫學院附屬 第一醫院設立首間的「免費家居服務寧養院」,是在中國内地推動免費寧養服務的先驅。此梯次的醫護人員 巧遇馬英九總統蒞院訪問,留下此經典紀錄。

隨著海峽兩岸四地日益頻繁的交流,設立於香港 的李嘉誠基金會,自2009年起持續每隔三個月就 推派對岸資深醫師到本院取經,一則因同文同種的 文化經驗使然,李嘉誠基金會相信這有助於安寧療 護在大陸的推廣;再者,聖母醫院以獨特的精神魅 力,屢屢讓來訪醫師們驚艷,同時在深入的個案分 享中,喚起他們內心深處的溫柔,而聖母醫院安寧 團隊始終堅持愛病人的理念,更給了他們最實質的 示範,這樣一種凡事都回歸病人需求的思考,為彼 此的互動與交流帶來巨大的震撼,「人間有情、後 山有愛」展現了安寧療護的交流特質。

(本院訊) 有錢人捐錢做善事的人不少,但是持續、長時間的 投入大筆金錢和人力去從事醫療社會服務工作者卻不多,尤其 是致力於不被一般人看重的安寧療護。香港首富李嘉誠先生的 李嘉誠基金會,推出「人間有情-全國寧養醫療服務計畫」, 持續在中國大陸推動安寧療護的大愛工程。

李嘉誠基金會除了在香港設立寧養院外(台灣稱為安寧療 護),每年更投入4,000萬港幣(約一億四千萬台幣)在大陸各省 成立寧養院。目前已經有33所寧養中心,每年受惠的病人約2 萬名。

到目前為止,李嘉誠基金會捐助大陸和香港寧養服務計劃的 總額已超過2億8000萬港元。對李嘉誠基金會而言,硬體建設 和專業人員培育並不困難,但安寧療護強調的人文和靈性上的 陪伴與關懷,卻是一直無法突破的障礙。為此,李嘉誠基金會 主動叩關台灣安寧療護,在與台大、北榮、中榮、高醫大等教 學醫院對話間,深入認識台灣推動安寧療護的艱辛過程,同時 於台東聖母醫院安寧病房見證到安寧療護的最核心、最動人的 力量:與病人、家屬間一起營造美麗的善終環境,這只有在不 強調營利的聖母醫院能無私做到。因這樣的感動,李嘉誠基金 會從2009年起,每三個月派大陸各省的寧養院的資深醫師、 護士、社工等相關人員,到台東聖母醫院進行為期二週的學習 參訪。

跟隨聖母醫院到部落看診,對岸醫療團隊看到了聖母醫院醫 護人員對病人的關懷和尊重,即使再窮、再偏遠,醫師也會主 動登門看診,同時很自然、親切的噓寒問暖,絕不會表現出 「要你吃藥就吃藥,別問那麼多」的威權。來訪的成員一開始 免不了會質疑台東聖母醫院這樣一家小醫院,怎麼會有值得被 學習的本事呢?但經過幾次安寧居家療護的體驗跟訪、以及院 內的病房經驗交流,他們改觀了,他們很感動的說:「這是一

▲汕頭大學醫學院附屬第一醫院外觀照片



天主教台東聖母醫院





多則有五千病床 入屋合自的学餐院少別日际床位 位,怎會看上位處台灣最偏遠的台東小醫院呢!「愛」 就是答案。

間很小的醫院,但卻做到了擁有五千張病床的大醫院做 不到的事情。」

本活動至今已辦理五個梯次,共有近60位資深醫療人 員到聖母醫院體驗學習,同時得到很大的迴響與肯定。 李嘉誠基金會對這樣的成果很滿意,也安排各醫院院 長、領導及主管們分別組團來訪。「人間有情、聖母有 愛」,感謝天主,讓愛的種子能因此散播,深植人心!

ST. MARY'S HOSPITAL



「台灣藜」藜穗和整株植物都是 粉紅或者紅色,台灣藜是原住民的 「飯」,營養成分更高於白米。



南京路77號…聖母健康會館



餐檯上滿滿的蔬菜和水果,還有食材色彩豐富 的熟食區。



小歇屋



田園餐廳

# 台11線 174.4K的美麗回憶



▲台東大學的學生參訪會館旁邊的心靈療癒花園

#### →文◎小藍

農曆過年九天連假!史上難得的大長假,要是不好好出遊玩耍一下,真的會對不起自己。來不及計畫出國,那乾脆就在國內旅遊好了,想一想,臺灣還有哪邊可以去玩耍的呢?以往都是玩西部、北部和南部的觀光景點,乾脆今年選擇東部的台東作為新年開春的第一炮。

吃完了除夕團圓飯,享受大年初一的過年氣氛後,我揹起了行囊,裡頭塞滿悶了一個冬天的短袖和防曬用品,出發到有「美麗的後山、台灣最後一塊淨土」之稱的台東。

對於怎麼玩台東,我是事前一點計畫也沒有,反正「既來之,則玩之,啥咪攏不驚!」旅館的服務人員好心告訴我一些旅遊資訊,在旅館的櫃臺上拿了份觀光地圖,借了輛單車,迎著清晨的陽光,我要玩台東了。



第一件事就是騎著單車尋找我的早餐,轉啊轉,原來台東市區的早餐店和西部一樣多,什麼美X美、拉X漢堡、還有賣豆漿、油條的全都有。心想,難得來一趟台東,就吃點烤山豬肉什麼的。咦?眼前這棟建築物很漂亮,好像是在歐洲喔,「南京路77號…聖母健康會館…」,可是在觀光地圖上卻找不到它,抱著好奇的心理走進去,發現原來它有賣早餐,不過我想吃的是山豬肉耶,餐檯上滿滿的蔬菜和水果,還有很漂亮的醬汁,旁邊還有食材色彩豐富的熟食區。心想,試試看新鮮的餐點也不錯。果然,五顏六色的蔬菜和水果,搭配自製的醬汁,超級juicy、超甜美的,雖然沒有肉香味,但是滿足感十足。服務人員告訴我,他們的食材都是來自自己的農莊,全部天然、有機。

哇,有自己的農莊!農莊這個詞好像在電視上才看得到,一問之下,農莊距離台東市區只有20分鐘車程,我 想騎單車大概一小時內就騎到吧。出發!前往「農莊」。

從市區沿著環外道路台11線,我一直往知本、高雄的方向騎,台11線很大條,還蠻好騎的,台東的太陽也慢慢大了起來,好舒服,西部這時候都還蠻冷的,台東卻是溫暖的陽光普照。騎到台11線174.4k附近,我看到了快被綠色植物淹沒的農莊招牌一「聖母健康農莊」。終於,經過一小時的努力,要開始我的農莊探險之旅了。

農莊圍牆外種了放大版的稻米,原來那叫做「台灣藜」,高度跟一個成年人差不多,藜穗和整株植物都是粉紅或者紅色,很是美麗,像是置身夢幻影片的感覺,台灣藜是原住民的「飯」,和我們漢人的米飯是一樣的意思,但營養成分更高於白米。







餐廳叫做「田園餐廳」,走進時傳來輕柔的音樂聲,外牆寫著本餐廳提供的是「得舒飲食」(註一)。得舒飲食?是啥啊?不管是歐式還是台式的自助餐我可是吃多了,還是第一次聽到得舒飲食呢,不管了,先吃了再說。服務人員說餐檯上的蔬菜全都是後方的農莊菜園自家種植的,有機無毒。我家也種過菜啊,沒噴點藥,應該會被菜蟲蟲啃光了吧,等吃飽後一定要去看看什麼是「有機的菜園」!

有沙拉吧,也有一般自助餐的熟食區、甜點區,居然還有自助燙菜區,這可是我第一次看到。先來盤蔬菜沙拉吧,三種醬汁好難選擇,乾脆全都加好了,餐盤三角淋上三種醬汁,這樣就可以全部享受到。我對蔬菜是不討厭也不是很喜歡,顏色鮮綠的美生菜、芹菜段和玉米,哇,好清甜的口感,清脆的聲音在嘴巴中傳來,蔬菜在嘴中咀嚼的味道,是我以前不曾有過的,很耐嚼,每一種蔬菜的味道都跑出來了,趕緊再沾上他們自製的戀愛酸甜洛神優格、香甜芒果優格、浪漫義大利油醋品嘗,真是各有特色、各具勝場,好,平常蔬菜吃得少,既然好吃,就再多拿一盤。

剛好我來的比較早,服務人員有空為我解說食材,紅藜飯(台灣藜)-農莊自家生產,含有高量的三種抗氧化

POD、CAT與SOD酵素活性,太好了,可以延緩我將步入中年的速度;甘菊甜蝦—用農莊種的甜菊搭配在台東大武海邊專門外銷日本的蝦子,甘甜又美麗;彩色聯合國-用自產的數種蔬菜—起烹煮,紅的、綠的、黃的都有,吃起來很舒服,跟外面的自助餐風味完全不同,還有其他的食物,但記不起來了,我最喜歡的是青木瓜雞湯,清甜的湯汁,喝起來完全沒有油膩的感覺,取而代之的是爽口的香甜。雞肉嫩、木瓜甜,雖然身為男性不是為了要讓胸前偉大,但我還是喝了好幾碗。



自助餐提供的是洛神茶和白鶴靈芝茶,這又和其他自助餐提供的完全不一樣了,這二種都是養生的飲品,喝喝看。不錯喝喲!微酸的洛神茶帶點甜味,超像小時候外婆煮的茶,好親切的感覺,聽說他們也有種洛神,來自西部的我,長這麼大還沒看過洛神;連白鶴靈芝茶也有種,真是厲害。









餐廳旁邊就是花園和水池,突然看到有一隻鵝帶領二隻鴨從我眼前搖搖晃晃的走過去,真是好玩。水池旁就是午餐的調味料和茶飲的食材來源-藥草區,吃過當歸補藥、但沒看過當歸,綠色的當歸植株就在旁邊,彎腰隨手摘了甜菊和薄荷混著吃,居然是青箭口香糖的味道耶(新奇的大發現,一定要回去告訴朋友),台語說「手煎」,這時候發揮用途了,隨手一摸都是各種的味道,芬芳萬壽菊,聞起來超甜的,還有百香果的餘韻,牛排常用到的迷迭香,做精油的澳洲茶樹,還有治療筋骨痠痛的刺五加…,哇,數都數不完,還好每種植物都有吊牌,不然我還不敢摸呢,趁著沒有人在看,每種都給它摸一下、嚐一口,我好像神農氏嚐百草喔。

超幸運的啦!用白色圍籬圍住的蔬菜區一般人是不能進入的,剛好碰到農莊的員工一施建一大哥,他看到我鬼鬼祟祟的想要闖入菜園的樣子,大方的邀請我和他一起巡園。

施大哥是附近建和部落的長老,地位相當崇高,他身邊跟著一頭出生才兩個月,超卡哇伊的小山豬「花花」,我就跟在花花的屁股後一起踏進菜園。

菜園子分成兩區,一區是做為學校校外體驗教學之用,所以看到一畦畦的不同菜園外寫著各式的牌子—100年12月30日大南國小、甜玉米···。另外一區是主力生產區,有露

天、也有網室。施大哥說,由於是有機種植,所以昆蟲很喜歡來這裡「用餐」,我們就在露天種些葉菜類蔬菜讓牠們享用,減少牠們到溫室的機率,說著說著,施大哥就隨手摘了條小黃瓜,往身上擦了擦、遞給我說:「吃,請你吃。」新鮮的小黃瓜果然不一樣,清脆又爽口,帶有水果的香氣,他又在旁邊棚架上摘了幾粒小番茄給我說:「小,很小,但好吃。」就這樣,我隨著他的帶領「騙吃騙喝」了一下午。施大哥

感性的說,要不是有這個農莊提供工作機會,我和其他八八風災的朋友不知道要怎麼生活下去,以前打零

工,有一搭沒一搭的,現在每個月都可以領到薪水,很快樂的啦!







施大哥說再帶我去一個有魔法的地方,去了就會開心。走進去,發現是一個麵包坊。一個穿著白色工作服、卻戴著牛仔帽的人正在揉麵糰。「年輕人,你一個人喔,來,一起和我做麵包,包準你煩惱全都拋」陳治國師父說。麵包我常吃,但揉麵糰、做麵包可是姑娘上花轎、頭一遭。

老麵糰加入新麵糰中,揉啊揉,不能粗魯,要溫柔的對待它,陳師父把熬了 10幾個鐘頭的台東有機薑倒入麵糰中,輕柔的混合。他說,「把麵糰當作是情人一樣的對待,放進去的食材一定都是天然、有機、最好的,麥粉就是一整 粒麥子研磨出來的,跟外面麵包用麥麩做的完全不一樣,不能加酥油,用初榨冷壓橄欖油,種種最好的食材混合在一起,它就會給你意想不到的驚喜」,看著靜置中的麵糰慢慢發酵,膨脹起來,像是放大版的杯子蛋糕,超神奇的。做好麵包雛型後,趁著進烤爐的時間,陳師父帶我到隔壁的小歇屋喝咖啡。今天應該是我的幸運日,怎麼都遇到好人。喝著咖啡,聽陳師父說他為了學做麵包環遊世界的故事,真是有趣極了。

在農莊中,抬頭就可以看見藍天白雲和遠方的綠山,田間,看到一群白鷺鷥跟在耕耘機後面拼命的吃小蟲,還有一片的粉紅的波斯菊和青綠的油菜花,是一幅美麗的圖畫、會動的圖畫,小白蝶和鳳蝶也在旁邊飛呀飛,我忍不住請施大哥向田裡正在耕種的農夫要了一些玉米種子,「下田種玉米」,親自體驗當農夫的樂趣,雖然腰會酸、會流汗,但很開心。施大哥跟我說,三個月後就可以回來採收了。

除了蔬菜,還有一條水果步道,兩旁是筆柿、桑葚、楊桃…,在這裡工作真是幸福,每天在大自然的環境下工作,還有有機蔬菜和水果可以吃,超棒的。

逛著逛著,我發現陽光已經慢慢變黃紅色了,時間不早了,我還得騎回市區,不過先得買些土產回去孝 敬父母和親友。

回到餐廳的展售櫃檯,好多產品喔,要選點不一樣,外面少有的,除了帶走自己做的薑麵包外(不好意思留下來),加買一條梅子麵包,還有乾燥的洛神花,這個在西部很少有,再帶走一盒我老媽最喜歡吃的綜合酥(洛神、薑和土鳳梨),客倌要是問我西部不是就有酥了?呵呵,我告訴你,這個酥可是不加危害人體的酥油,裡頭的「Y」都是有機的,孝敬媽媽當然要用最好的。

還好旅館的單車有菜籃子,要不然買了這麼多「等路」,不知道該怎麼帶回去才好。

後記:農莊玩耍真是讓人驚喜的一天,沒在觀光地圖上、也不是我預想中的觀光景點,卻是我在台東短暫旅遊中最棒的一個地點,或許台東還有許多好玩的地方我沒去過。不過,下次,我要帶著家人一起來聖母健康農莊玩耍,讓我的家人體驗好玩、有趣的大自然農作和好吃的健康食物。

註一:得舒飲食=最天然的食材+安全的白肉





有機蔬菜園



台東特產的洛神酥(有機的哦!



有機商品的銷售平台

ST. MARY'S HOSPITAL

# 控糖生活好自在贏得健康最樂活

側寫100年第四季聖母醫院控糖生活營



(編按)台東聖母醫院的控糖生活營, 甚受糖尿病友歡迎,在精心設計的五 天活動期間,病友們不僅能深入認識糖 尿病以及可能的健康威脅,同時在具體 的飲食、運動、用藥等照護層面的指導 下,獲得具體的學習成效,以100年第 四季的控糖營為例,每天三餐飯前的血 糖间的變化是170降到140,代表了只要 學會方法,糖尿病友就能擁有健康的生 活。為分享學習成效,本期院訊有來自 台北的林阿嬷的親身見證,也歡迎大家 踴躍注意下期的活動資訊,並提早報 名,以旁向隅!









(本院訊) 有沒有搞錯,只要五天,血糖就可以從400降到120!

這是來自台北林阿嬤的真實故事。林阿嬤今年63歲,得到糖尿病已經10年了,10年間糖尿病起起伏伏的,血糖常在180以上,糖化血色素也在9~10之間徘迴,林阿嬤並不以為意,反正血糖太高就吃降血糖藥,讓血糖值恢復正常就沒事了。但是近一年來,林阿嬤感覺到很不對勁,看東西越來越模糊、摸起東西來也好像沒什麼感覺,醫師檢查後警告她說,那是病變的開始,要是再不好好控制血糖,就有可能會失明、截肢。

幸運的是,同時去檢查的病友中,有人建議林阿嬤到 台東聖母醫院參加控糖營,聽說效果會很好,就這樣, 林阿嬤踏上她的控糖生活之旅。

為期五天的控糖生活營,不管是第一型糖尿症的小朋友、還是第二型的老人家,效果都很好。五天時間,把血糖從400降到120,並不是吃了什麼神奇的藥物、還是施了神奇的魔法,而是過「正確的控糖生活」。

五天的控糖生活營,分別從飲食、運動、用藥和認 識糖尿病等不同環節設計相關課程,讓學員徹底認識糖 尿病和可能導致的併發症等問題,以往不是那麼在意疾 病的態度,經過專家的耐心指引與建議後,慢慢起了變 化,大部分學員的共同心得就是:原來糖尿病是可以這 樣控制的。 的確,聖母醫院推出控糖生活營的目的,一方面除了 教育病友必須有自我管理疾病的觀念與決心,最重要是 提供適合病友的環境,包含飲食與運動等。

每天清晨七點,在空氣清新、偶爾飄著花香的情境下,隨著節奏舒緩的音樂,老師帶領大家做放鬆操,接著開始健身操,為一整天的生活能量做準備;再來就是完全強調無毒的五穀、蔬果、乾果類飲食,它淨化了病友的腸道,讓不聽話的血糖變化變乖巧,最要緊是全程有營養師的自製配方分享,學員可以回家DIY。

五天規律、健康的生活營,三餐飯前、飯後都要求學員要量血糖、紀錄血糖值,還要知道自己裝了多少份數的菜餚在餐盤中,加上每天三公里的健走,慢慢的,林阿嬷從疲勞的倦容中,轉變成比較有活力的笑容,到了第三天測量血糖,阿嬷的血糖值從第一次的400變成了120,阿嬷相當的高興說,也沒有做什麼,休閒渡假中就跟著吃、喝、運動和按時吃藥,結果血糖就下來了。

包含林阿嬤在內,總共有21位糖尿病友參加這次的控糖營,林阿嬤驕傲的說,每個人的血糖都有降,但我的降最多,這樣好的生活模式,雖然在北部可能無法像這樣天天吃到那麼多蔬菜,但我會盡量努力拷貝的,你們要繼續辦,我才能叫其他的病友來參加喔!阿嬤的諄諄建議,著實令人欣慰。



#### ◎關於控糖生活營的飲食

聖母健康會館是生活營糖友們大部分食物的來源, 有大量的新鮮蔬菜加水果,再搭配營養、膳食纖維足 夠的五穀飯,降低糖友們油、鹽、糖等調味品的攝取 量,加上營養師每次用餐前的食物解說,讓糖友們很 實際的了解到食物的代換和適當攝取量。

#### ◎關於控糖生活營的運動

醫院的芳療師教授糖友們精油按摩的技巧,並且每 天帶領糖友們在漂亮的鐵道步道或郊遊健走,每天三公 里健走,運動量不大,但林阿嬤都感覺到每天在流汗。

#### ◎關於控糖生活營的學習

院長林瑞祥教授使用最新的糖尿病地圖,以簡單、可愛的插畫,教糖友們認識糖尿病、以及藥物如何作用、影響,也讓糖友們分小組去討論糖尿病的議題,自己提出問題、透過小組討論找到答案,最後再由院長來解答。

#### 【五天新奇魔法】控糖生活營預告

營隊辦理日期:101年6月1至5日 洽詢電話:089-322833轉109蔡營養師

告

活

表

日期	活動計劃名稱	辦理單位	地點
1月5日	馬英九總統夫人周美青來訪健康會館用餐	院長室	健康會館
1月6日	獨居老人歲末圍爐	護理室	聖母健康農莊
1月31日	香港李嘉誠基金會林維德主任來訪	院長室	聖母醫院、健康會館、健康農莊
2月1日	台東榮民醫院林知遠院長率團隊來訪	醫管室	聖母醫院
2月1~4日	芳香照護研習營	芳療組	聖母醫院、健康會館、健康農莊
2月6日	大溪部落健康廚房啟用	護理室	大溪部落
2月7~11日	芳香照護研習營	芳療組	聖母醫院、健康會館、健康農莊
2月11日	風中奇緣-中風病友團體成立大會	關懷組	聖母健康會館
2月5~18日	社區健康營造初階培訓	全方位健康促進中心	聖母醫院、各社區部落
2月13日	電台受訪技術課程	公關室	健康會館
2月13~15日	林瑞祥教授臨床帶教營	糖尿病中心	聖母醫院
2月23日	送餐機車祝聖	社牧室	聖母醫院
2月24日	蕭玉鳴修女追思彌撒	社牧室	聖母醫院
3月4日	整合性篩檢活動	醫管室	鐵花里
3月4、5、11日	員工生活營	社牧室	聖母健康農莊
3月8~21日	第五期大陸寧養醫療團隊台灣參訪研習營	院長室	聖母醫院
3月23~24日	協辦耕莘醫院牙科部落口腔衛教活動	護理室	嘉蘭部落、大鳥部落
3月28日	快樂兒童節-送愛到台東偏鄉小學活動	院長室	台東各偏鄉小學
3月31日	員工靈修避靜活動	社牧室	台東貞德文教中心

日期	活動計劃名稱	辦理單位	地點
4月1日	年輕糖尿病童戶外活動	糖尿病中心	閼山
4月4日	張惠妹慈善演唱會	公關室	台北
4月5日	洗腳禮	社牧室	聖母醫院
4月7日	安寧病房八週年慶	護理室	聖母醫院
4月7~9日	控糖生活營-體驗活動	糖尿病中心	聖母醫院
4月11~13日	國際HPH年會及國內外論文發表	全方位健康促進中心	台北
4月21、22、28日	聖母運動季第二屆聖母健康盃慢速壘球賽	公關室	縣立壘球場
5月9、16日	初階計劃撰寫評價發表研習會	全方位健康促進中心	聖母醫院
5月10日	護士勞工母親節彌撒	社牧室	聖母醫院
5月24日	自我風格的口才訓練	全方位健康促進中心	聖母醫院
6月2~3日	居家服務員訓練	護理室	聖母醫院
6月9~16日	第六期大陸寧養醫療團台灣參訪營	院長室	聖母醫院

時間			星期				星期四		星期五		星期六
科別	上午	下午	上午	下午	上午	下午	上午	下午	上午	下午	上午
糖尿病門診	林 瑞 祥		林 瑞 祥		林瑞祥		林 瑞 祥		林 瑞 祥		
	(預約制)		(預約制)		(預約制)		(預約制)		(預約制)		
內 科											
	傅珊珊	傅珊珊	傅珊珊		傅珊珊		傅珊珊				
(腸胃內科)											
		黃冠球		黃冠球		黃冠球		黃冠球		黃冠球	<b>值班醫師</b>
內科	張斯卡		張斯卡		張斯卡				張斯卡		(單週)
							黄 惟 新 (雙 週) (腎臓內科)				
家醫							11.TA =		<b>44.5</b> 4.5		林瑜貞
科小兒科							林瑜貞		林瑜貞		(雙週)
預防注射						林瑜貞				林瑜貞	
緩和醫療(安寧)		黄冠球		黃冠球		黃冠球		黃冠球		黃冠球	
婦科								周紘志			
骨 科	周紘志			周紘志			周紘志				
復健治療	0		0	0	С	)	0	0	0		0

※ 國內糖尿病權威林瑞祥教授,即日起於本院開始看診(糖尿病中心)糖尿病中心初診預約分機:100、101

◎門診時間:上午 09:00-12:00 下午 14:00-17:30

◎本院提供戒菸門診服務,戒菸門診時間為每週一下午14:00~17:00 歡迎民眾多多利用

◎現場掛號時間: (週一至週五)07:30-17:00(上午門診11:30停掛) (週六)08:00-11:30

◎預約掛號時間: (週一至週五)07:30-17:30 (週六)08:00-12:00 預約電話:089-322833分機100、101

◎本院另有:成人健檢、骨質密度檢查、勞工健康檢查、監理站委託汽、機車駕駛人體格檢查。 諮詢電話:089-322833 分機 100、101

◎衛教室時間週一至週五 08:00-17:30 團體衛教:每月第一週之星期五下午 諮詢電話:089-322833 分機 109

# 小心吃了會上癮!

### 台東最夯的健康伴手禮一聖母健康手工麵包

由享譽國際的麵包大師-陳治國師傅親自指導,聖母健康農莊 全食物烘培坊(Wild Farm Bakery)讓您天天可以品嚐到天然美 味、少油少糖、粗食健康的歐式鄉村手工麵包。

麵包大師陳治國師傅表示:「製作麵包,需要一段發酵過程, 這決定了麵包的口感風味。為求自然、健康,聖母健康農莊堅持 仿效歐洲古早製作麵包的方法:加入天然酵母之後,讓它慢慢自 然發酵,這過程比較費時,而且容易受溫度、濕度等外在條件影 響,考驗麵包師傅的經驗及技術。天然發酵的麵包更能顯現小麥 的香味,而且可以延緩麵包老化的速度,冷了依舊好吃。」

聖母健康農莊 全食物烘培坊是用整顆小麥磨製的全麥麵粉,捨棄酥油、人造奶油,而採用來自愛爾蘭的天然奶油,或橄欖油等未經人工再製的植物油,不含反式脂肪。為追求麵包更好吃、更健康,也增添麵包多變的風味,將大量的堅果、洛神、南瓜、橘子或梅子等新鮮健康、鄉村素材加入麵糰,強調不添加人工香料或食用色素等不利健康的原料。聖母健康農莊的歐式鄉村手工麵包,外皮酥脆,內裡柔軟、略帶濕潤感,有大小不均的孔洞,聞起來有清淡麥香,吃起來具嚼勁,愈咬愈香。

這裡的麵包特別好吃,還有個很特殊的理由,那就是:

#### 心情不好時不做麵包!

陳師傅常告誡徒弟們:「做麵包的知識、技術很重要,但我們的心更重要,吃麵包不只是要填飽肚子,還要帶給人幸福的感覺,因此我們要常常修心,心情不好時不要做麵包!我們要以一顆感恩祝福的心做麵包,感謝小酵母的協助、感謝天候的配合、感謝大家的支持、感謝我們有機會將健康傳給人,這樣做的幸福麵包才會真正的好吃!不過,要小心吃了會上癮!」

- 訂購專線 (089) 512789 轉 104



▲ 遠從台中到台東來做麵包的陳治國師傅。



