

# 外来担当医表 令和6年7月1日現在

診療科	月	火	水	木	金	
内科	1診 (初診・要予約)	大橋 (循環器)	三木 (一般)	小嶋 (循環器)	(初診)白倉 (糖尿病・内分泌)	鈴木日子 (脳神経内科)
	2診 (要予約)	市川 (一般)	角南 (呼吸器)	角南 (呼吸器)	亀嶋 (消化器)	小嶋 (循環器)
	初診	三木 (一般)	亀嶋 (消化器)	大橋 (循環器)	杉山 (循環器)	角南 (呼吸器)
	4診 (初診・要予約)	(初診)伊賀 (循環器)	(予約)鈴木賢治 (脳神経内科)		(初診)市川 (一般)	(初診)鈴木賢治 (脳神経内科)
	5診 (初診・要予約)			(初診)伊藤 (一般内科・血液内科)	(予約)伊賀 (循環器)	(初診)田邊 (一般内科・血管外科)
	6診 (要予約)					水谷 (腎臓内科)
	午後(要予約)			鈴木日子 (脳神経内科)		
	もの忘れ外来 完全予約制 14:00~16:00		第1.3週 鈴木賢治 第2.4週脇田 (脳神経内科)		第2週 鈴木日子 (脳神経内科)	
	肺がん相談外来 午前			深井 (呼吸器外科)		
	外科	1診	舟橋 (ヘルニア外来)	岡田	品川	岡田
2診			岩井	舟橋 (ヘルニア外来)	武田 (血管外科)	岩井
整形外科	1診	山田 初診受付終了11時	山田	加藤	加藤 初診受付終了11時	山田
	2診	加藤 初診受付終了11時	代務医師	代務医師	伊藤 初診受付終了11時	第1.3.5週 伊藤 第2.4週 加藤
脳神経外科	1診	伊藤	伊藤	伊藤	今村 受付終了11時	伊藤
	2診			上田	上田	
眼科 完全予約制	1診	松田	松田	松田	松田	松田
	2診	第1.3.5週 北條 第2.4週 河合	河合	河合	第1.3.5週 河合 第2.4週 代務医師	河合
	3診	江崎	北條	江崎	江崎	江崎
	4診	吉田	吉田	北條	第1.3.5週 代務医師 第2.4週 北條	北條
泌尿器科	1診	森川	金本	金本	森川	金本
	2診 (再診のみ)		最上	最上		
皮膚科	代務医師		代務医師	代務医師		
耳鼻咽喉科		代務医師			代務医師	
婦人科		小林	古郡	古郡	小林	
リハビリテーション科					代務医師 第3金曜日	

※この診療体制は、都合により変更になる場合がございます。ご了承ください。

**病院の理念** キラリと光る医療を提供し、地域の皆さまから愛され信頼され選ばれる病院をめざして職員一同努めてまいります。

**編集後記** 今年も暑い！ 1980年東京の6-8月の気温は、平均23.4℃、最高33℃、35℃超の猛暑日ゼロ。2022年は、平均26.4℃、最高37.0℃、猛暑日10日、で数字を見ただけで頭痛がします。我が家にクーラーがやってきたのは、中3の夏。それまでは、うちわ、扇風機、水風呂、すいか、かき氷。「心頭滅却すれば、火もまた涼し」などという格言を、物心ついた頃からそらんじていた、昭和の常識は、現在は全く通用しません。熱中症予防のため、水分、塩分、水分。(文責：脳神経外科 上田彦彦)

三重北医療センター 菰野厚生病院 広報委員会 〒510-1234 三重郡菰野町福村75 TEL059-393-1212 FAX059-394-2679

**診察受付時間**  
午前 8:30~11:30

**再来受付機のご利用**  
午前 8:00~11:30

**面会時間**  
ご面会の方は事前にお問合せください

## 医療機関さまへお知らせ

●内科への紹介患者さまは、初診担当医となりますので、初診担当医の専門領域に合わせて、ご紹介いただければ幸いです。

## 地域連携室からのお知らせ

●紹介患者さまに関するお問い合わせ、共同利用放射線科検査予約のお問合せは地域連携・医療相談室までお願いいたします。

☎ 059-393-1544

# JA 三重厚生連 三重北医療センター 菰野厚生病院

# ふじだな 通信

k o m o n o k o s e i n e w s



## TOPIX

- ◆今号のぽっかぽか情報
  - ・いきいき健康講座のお知らせ
- ◆こもの日和
  - ・包括連携に関する協定を締結しました
- ◆今号の TOPICS
  - ・生命の駅伝
- ◆Pick up News
  - ・総合患者サポートセンター
- ◆わくわく健康レシピ
  - ・鶏むね肉と夏野菜のカレーマリネ
- ◆外来担当医表

## 今号のぽっかぽか情報

### いきいき健康講座のお知らせ

地域の皆様を対象に、病気の予防や健康管理に役立つお話をさせていただきます。事前申し込みの必要はありません。是非、ご来院ください。

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>第3回</b> 令和6年9月20日(金曜日)</p> <p>●14:00~15:00 ●本館4階会議室</p> <p>テーマ「骨粗鬆症」</p> <p>講師/院長補佐(血液浄化センター長) /古郡 和徳</p> | <p><b>第4回</b> 令和6年11月15日(金曜日)</p> <p>●14:00~15:00 ●本館4階会議室</p> <p>テーマ「慢性腎臓病について」</p> <p>講師/腎臓内科医師/水谷 安秀</p> |
| <p>テーマ「当院の骨粗鬆症への取り組み」</p> <p>講師/回復期病棟看護部長/堀木 年</p>  | <p>テーマ「腎不全の食事」</p> <p>講師/管理栄養士主任/仕田原 由里</p>   |

健康に関するさまざまなテーマをご用意しております。今年度は、奇数月に開催予定です。お気軽にご参加ください。

こもの日和

包括連携に関する協定を締結しました  
～菰野町における医療、健康、防災等の充実を推進します～



令和6年3月28日、三重北医療センター菰野厚生病院は菰野町（諸岡高幸町長）と医療、健康、防災等の課題解決に向けた取組みを推進するため、『健康増進及び疾病予防、福祉、介護の充実』『災害に対する連携・協力体制の充実』『地域医療、地域包括ケアシステムの充実及び菰野厚生病院の持続可能な運営』などについて、包括連携協定を締結しました。



今後の具体的な取組み内容の一部

- 町民対象の医療・健康に関する健康相談会などの開催
  - 災害時における連携協力体制の整備及び合同防災訓練等の実施
  - 地域医療・救急医療を充実・維持させるための医師等の確保
  - 学生を対象とした職業体験や模擬訓練等による将来の医療人材の育成
- などについて、現状のブラッシュアップや新規開催を予定しています。

菰野町では、2045年まで65歳以上の高齢者人口は増加すると予測されており、高まる医療・介護需要への対応や発生が予測される大規模災害への対策、地域医療を支える医療人材不足など課題が山積しています。これまでも菰野町と菰野厚生病院は様々な事業において連携・協力関係にありましたが、これらの課題解決には、今まで以上の密接な連携が必要との相互の思いが一致し、協定を締結する運びとなりました。

菰野町との定期的な対話を通じ、これらの取組みを円滑に進め地域医療等の充実を図ることにより『町民が安心して暮らせる地域づくり』に今後も微力ながら貢献したいと考えています。

今号の topics

令和6年5月

生命の駅伝



生命の駅伝は、がん研究の重要性を伝え、その研究するための募金活動を目的に毎年行われており、今年で30回目の開催となりました。当院は5月20日（月）に出発式を執り行い、小嶋院長より皆様からお寄せいただいた募金箱の贈呈を行ないました。また、今年度はランナーとして当院スタッフ6名が駅伝に参加いたしました。今後もこの募金活動およびランナーとしてPR活動に参加し、がん研究に協力してまいります。

pick up 01

令和6年5月より本館1階に「総合患者サポートセンター」を開設しました



これまでの「入退院支援センター」と「地域連携・医療相談室」を統合し、入院生活に関することから退院後の暮らしに関することまで、患者さまやご家族の心配ごとに対して、専従・専任看護師と社会福祉士が協働して相談サポートしています。病気や怪我で入院になると、患者さまやご家族にはさまざまな心配ごとが生じると思います。そんな時は、総合患者サポートセンターへお声かけください。



入院前オリエンテーションで看護師が入院生活について分かりやすく説明します。患者さまの心配ごとをお聞きします。



社会福祉士が医療費の相談や退院後の暮らし、介護サービスの紹介を行っています。

お問い合わせ 総合患者サポートセンター（入退院支援センター・地域連携医療相談室）TEL059-393-1544（直通）

わくわく健康レシピ

鶏むね肉と夏野菜の カレーマリネ

Recipe

材料

2人分

- 鶏むね肉……………200g
- 赤パプリカ……………1/2個
- 黄パプリカ……………1/2個
- ズッキーニ……………1/2本
- 塩……………少々
- こしょう……………少々
- 片栗粉……………大さじ1
- オリーブ油……………大さじ1

マリネ液

- 酢……………大さじ3と1/2
- オリーブ油……………大さじ1
- 砂糖……………大さじ1
- カレー粉（カレーパウダー）……………小さじ1/2
- レモン汁（ポッカレモンなど）……………小さじ1
- ブラックペッパー……………適量



作り方

- ズッキーニを7mm程の輪切り、パプリカは縦半分に分けて種とわたを取り除き7mm位の細切りに切る。
- ボールにAのマリネ液を作っておく。
- 鶏むね肉をそぎ切り（繊維を断ちきるように）にし、塩・こしょうで下味をする。
- ③をポリ袋へ入れ片栗粉を加え、袋に空気を含ませながら振り片栗粉をまんべんなくまぶす。
- フライパンにオリーブ油を入れ、④の鶏肉を焼いていく。片面に焼き目がついたら、ひっくり返し蓋をして中火で蒸し焼きにする。中まで火が通ったらお皿に取り出しておく。
- そのままのフライパンで①の野菜を炒め、焼き目がついたら焼いて取り出しておいた鶏肉と一緒に②のマリネ液へ入れる。
- 時々混ぜながら味を染み込ませ、そのままでも冷蔵庫で冷やしても美味しくお召し上がりいただけます。