

# 外来担当医表 令和6年1月1日現在

診療科	月	火	水	木	金	
内科	1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)				(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		鈴木賢治 (脳神経内科) 第1・3火曜日		鈴木日子 (脳神経内科) 第2木曜日		
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	品川
	2診		岩井	舟橋 (ヘルニア外来)	武田 (血管外科)	岩井
乳腺二次検診外来 (完全予約制) 13時~				舟橋		
整形外科	1診	山田 (初診受付終了11時)	山田	加藤	山田 (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	加藤 (初診受付終了11時)	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	富田	畑澤	松本	北條	松本
	3診	江崎	江崎	江崎	江崎	江崎
	4診	吉田	吉田	吉田	吉田	吉田
泌尿器科	森川	最上	最上	森川	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。

**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

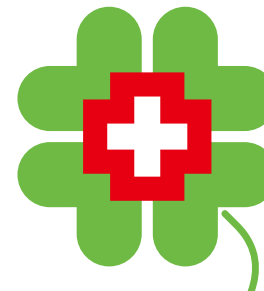
**医療機関さまへお知らせ**

●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

・いきいき健康講座再開のお知らせ

### ◆こもの日和

・年頭のご挨拶

### ◆今号の TOPICS

・口内を清潔に！  
ラウンド開始しました

### ◆Pick up News

・視能訓練士の紹介  
・ホームページを  
リニューアルいたしました

### ◆わくわく健康レシピ

・彩り雑煮

### ◆外来担当医表

## 今号のぽっかぽか情報

### いきいき健康講座再開のお知らせ

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。

第1回

令和6年1月19日(金曜日)

●14:00~15:00 ●本館4階会議室

テーマ「認知症治療に対する  
当院のチーム医療の取り組み」

講師/内科部長/鈴木 賢治  
認知症看護認定看護師/水谷 行雄

第2回

令和6年3月15日(金曜日)

●14:00~15:00 ●本館4階会議室

テーマ「誤嚥性肺炎」

講師/内科部長/角南 明

テーマ「飲み込みの評価と食事について」

講師/言語聴覚士/坂下 真千  
地域包括ケア病棟看護師長/位田 美穂

来年度も、健康に関するさまざまなテーマをご用意しております。お気軽にご参加ください。

### 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

また、新たな年が始まりました。初夢はご覧になられましたでしょうか。天下をとった徳川家康公のお膝元・駿河の名物なので、家康公にあやかったともいわれている、「一富士・二鷹・三茄子」が吉夢とされていますね。個人的には、茄子の夢をみたことがないので、少し調べてみると、茄子でなくてもよさそうで、果実、野菜など実のものが出てくる夢が、茄子=成す、事を成すに通じるそうです。また、余りよくない夢を見た場合は、逆夢として夢とは逆のことが起きると笑い飛ばす、「ゆうべの夢は猿(バク、悪い夢を食べてくれるという幻の獣)にあげます」と3回唱える、宝船の絵に託して川(水)に流す、などが効果があるようですよ。(文責)脳神経外科 上田行彦

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



Pick up News

pick up 01

視能訓練士の紹介

三重県厚生連で唯一、認定視能訓練士を取得している福田です。視能訓練士は低年齢小児の斜視や弱視に対しての視能訓練も行っています。

当院眼科検査室は5部屋あり、視力屈折検査・眼鏡検査・コンタクトレンズ検査・視野検査や眼の



奥の写真や組織の断面を撮影する画像診断検査・正確な手術を行う為の手術前の検査など 様々な眼科一般検査や精密な特殊検査も担当します。

さらに当院視能訓練士は専門知識を活かし、手術室の器機操作も行えるほどの優秀なスタッフが揃っています。このように医師の松田アイセンター長を中心に、正確で安心な高度の医療をお届けしています。



認定視能訓練士 福田 祐二

pick up 02

ホームページをリニューアルいたしました

この度、患者様・関係医療機関の皆さまへよりよい情報を発信するためホームページを全面的にリニューアルしましたのでご案内申し上げます。

当院のホームページ URL は右記のとおりです。

今後も、内容のさらなる充実を図り、ご利用の皆さまにとって有益な情報を発信してまいりますので引き続きどうぞよろしくお願い申し上げます。

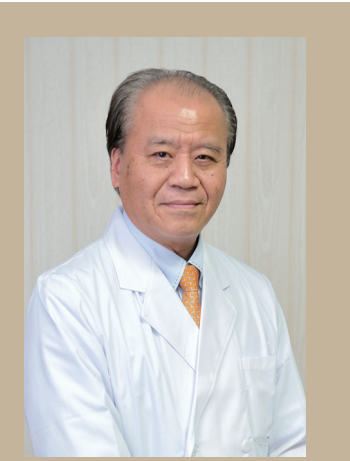


URL : [http://www.miekosei.or.jp/3\\_kkh/](http://www.miekosei.or.jp/3_kkh/)

こもの日和

年頭のご挨拶

皆様明けましておめでとうございます。年頭にあたり一言ごあいさつ申し上げます。昨年5月に新型コロナウイルス感染症は5類に移行し、今年はコロナ禍前と変わらぬお正月をお迎えのことと思います。当院では地域の皆様の健康維持に少しでも貢献したいとの思いから、一昨年の12月より疾患の予防に関するプログラムを提案するなど病院機能の向上に取り組んでおります。嚥下機能評価・訓練プログラムはすでにご紹介しましたが、昨年11月の時点で13人の方にご利用いただきご本人およびご家族様から高い評価をいただいております。さらに、昨年より新たに二つの疾患予防プログラムの提供を開始しました。心不全早期発見・早期介入プログラムは、予後が不良な心不全を早期に発見し、病期が進む前に治療を行うことでその重症化を予防することを目的としています。メタボリックシンドロームプログラムは、生活習慣の乱れが原因となって発症するメタボに対し、他職種が集学的に生活習慣を指導することにより心血管病の発症予防につなげようというものです。いずれのプログラムもこの地域で暮らす皆様の健康寿命延伸に役立つものと確信しております。詳しくは当院地域連携室までお問い合わせください。菟野町の基幹病院としてその役割を充分担えるよう引き続き努めてまいりますのでご支援の程よろしくごお願い申し上げます。



病院長 小嶋 正義



今号の topics

口内を清潔に!

ラウンド開始しました



口の中を清潔にすることは、歯や口の疾患を予防し、口腔の機能を維持することができます。また、口腔ケアは生活の質向上だけではなく誤嚥性肺炎などの全身疾患の予防、全身の健康状態の維持・向上にもつながります。

昨年の10月から歯科衛生士さんを招き毎週火曜日に口腔ケアラウンドを行っています。

毎日歯磨きを行っている患者さんの口腔内も汚れがあり正しい方法・手順を患者さん看護師に指導を行ってもらっています。入れ歯が合っているかも診てもらい必要なら歯医者との紹介もしてくれます。口の中の違和感、痛みの相談も受けてもらい診てもらっています。

日々、患者さんの口の中がキレイになっていくのを実感しています。目標は入院された患者さんが口の中がキレイになって退院されることです。



わくわく健康レシピ

作り方

- ①鶏肉は一口大に切る。大根は皮をむき、薄いいちょう切りにする。生しいたけは軸を切り、かさの部分を飾り切りにする。にんじんは皮をむき、輪切りにする。かまぼこは1cmの厚さに切る。小松菜は3cmの長さに切る。切り餅はトースターで焼く。
②鍋にAを入れて火にかける。煮立ったら鶏肉、大根、しいたけ、にんじんを加えて中火で煮る。火が通ったら、かまぼこ、小松菜を加えてひと煮立ちさせる。
③器に焼いた餅を入れ、②を注いで完成です。

- 材料1人分
鶏もも肉.....30g
大根.....20g
生しいたけ.....1個
にんじん.....15g
かまぼこ.....2枚
小松菜.....20g
切り餅.....1個
水.....300ml
酒.....小さじ1
顆粒だし.....小さじ1
薄口醤油.....小さじ2

Recipe

お正月の定番!! 彩り雑煮

