

広報誌

ささえあい

編集：金町中央病院 広報委員会
 電話：03-3607-2001
 FAX：03-3607-2082
 HP：http://reiroukai.or.jp

金町中央病院

検索

理事長あいさつ

近年では立秋を迎えても尚、暑さ厳しく暦の意識が薄れていますが、お盆も過ぎますと虫の音に秋を感じられるようになってきました。日中の猛暑が続くとつい冷たい物を口にする事が多くなり体調を崩しやすくなります。暖かい飲み物を意識的に摂取し体を冷やしすぎないように心がけてください。

金町中央病院では「患者さんが安心してかかれる病院」を目標に地域での役割を模索してきました。その結果9月1日から地域包括ケア病床を増床し、急性期だけではなく亜急性期に至る幅の広い医療と患者さんの生活を考慮した退院支援を行える病院として病棟再編を実施します。今まで以上に地域に貢献できる医療体制を整えて参りますので今後ともよろしく願いいたします。暑さに負けず頑張りましょう！

葛飾区長寿医療健康診査のご案内

～ 当院は予約なしでご案内できます ～

9月から葛飾区の長寿医療健康診査がはじまります！

長寿医療健康診査とは、葛飾区にお住まいの75歳以上（後期高齢者）の方を対象とした無料健康診査です。

当院ではお気軽に受診頂けるよう、予約不要でご案内しております。尚、受診できる期間は平成28年9月1日～平成28年10月31日までとなります。また、今年より当院専用のオプション検査をご用意致しました。普段詳しく調べる事ができない重要な病気の早期発見の為にオプション検査をぜひご利用下さい。



オプション検査のご案内 オプション検査だけでも受けることもできます！

脈波図検査 ¥2,000 発見できる病気 ・・動脈硬化症 両腕、両足首の血圧と脈波を測定し、動脈の硬さ(しなやかさ)や、動脈に詰まりがないかを調べます。また、結果値から「血管年齢」がわかります。	骨密度 ¥2,000 発見できる病気 ・・骨粗鬆症 骨密度とは骨塩定量検査とも呼ばれ骨の強さを判定する為の検査です。骨の強度や脆さを調べることで、骨折などの危険度を知ることができます。	マンモグラフィー ¥6,000 発見できる病気 ・・乳がん 放射線で乳房の腫瘍や石灰化の有無を調べる検査で、視触診ではわかりづらい乳がんの早期発見として有効な検査です。
---	--	--

病棟再編

地域のニーズに応えるため地域包括ケア病床40ベッドへ

地域包括ケア入院管理料とは2014年4月に急性期医療と在宅の橋渡し役として新設された病棟です。ご自宅への退院に向けて医師をはじめ、看護師、MSW、療法士等、多職種協同にて在宅医療支援を行う病棟です。当院では2015年4月に9床のベッドからはじまり、同年11月に16ベッドへ増床、更に2016年9月に40ベッドへ増床になりました。

現在、国の方針で医療削減の一貫として病院から在宅医療への転換が勧められているなか、今後とも重要な役割を担う病棟です。地域包括ケアに入室した患者さまのほとんどは連日リハビリテーションを行っており、90を%超える方が自宅または在宅療養施設へ退院しています。

平成28年9月21日～

外来診療担当医表

		月	火	水	木	金	土
内科	午前	肝臓内科外来 相澤	福田		関川	鈴木(路)	1・3 沖 2・4 鈴木
		関川	佐藤(太)	糖尿病外来 宮塚	糖尿病外来 河合	梅本	1 梅澤 2 橋 3 代診医 4 園田
	午後	肝臓内科外来 相澤	関川	南	梅澤	星野	1・2 高山 3・5 橋田 4 園田
		田島	佐藤(太)	糖尿病外来 宮塚(14:30～)	糖尿病外来 河合(14:30～)		
外科	午前	野田	吉永	吉永	野田	村田	野田
	午後		山下		田中	野坂	吉永
婦人科	午前	石毛		石毛			木村
	午後						木村 (14:30～)
整形外科	午前	齋藤 受付時間11時まで	角田	渡部	齋藤 受付時間11時まで	角田	担当医
	午後	齋藤 (14:30～)		篠塚	齋藤 (14:30～)	担当医 (渡部/伊藤)	担当医
泌尿器科	午前		熊野	熊野		熊野	鈴木
	午後	1・4-5 山田 2-3 清田 (14:00～)		1-3-5 清田 2-4 山田 (14:00～)	坂東 (14:00～)		鈴木

受付時間

午前診療 7:00～11:30
午後診療 12:00～16:30

診療開始時間

午前診療 9:00～
午後診療 13:30～

横山医師退職のお知らせ

当院内科横山医師が平成28年9月末日をもちまして退職する事となりました。患者様にはご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご了承下さいますようお願い致します。横山医師の外来担当日について、当面の間休診扱いになる為、混雑が予想されます。予めご了承下さいますようお願い申し上げます。

旬の食材 「ナス」

旬は7月～9月。ナスの紫紺色はナスニンと呼ばれるポリフェノールの一種、アントシアニン系の色素で強い抗酸化力があり、活性酵素を抑える力が強く、またコレステロールの吸収を抑える作用もあります。

「秋茄子は嫁に食わずな」という諺がありますが、秋のなすは嫁に食べさせるには勿体ないくらい美味しいからという説の他に、なすには種が少ないことや身体を冷やすことから、嫁には食べさせるなという説もあるといわれています。まだ暑さが続く晩夏～初秋にかけて、旬のなすを料理の一品に加えてみてはいかがでしょうか？

おすすめレシピ 「焼きナスのおひたし」

材料:ナス 60g(1本程度)

油 3g

醤油 3g

酒・みりん 1g

かつおだし 少々

糸かつお・万能ねぎなど薬味 適量

作り方:

〈1〉ナスを縦半分になり、互い違いに斜めに切れ込みを入れる(鹿の子切り)。

〈2〉フライパンに油をひいて、ナスに焼き色をつける。

〈3〉調味料を合わせたものを焼いたナスにかける。

〈4〉お好みの薬味をのせて出来上がり。

※ナスは揚げてもおいしいです。冷やしてお召し上がり下さい。

