



くすの木

基本理念：地域に信頼され親しまれる病院を目指します。

野村病院だより「くすの木」は、管理栄養士による「ヘルシーレシピ」や病院スタッフの紹介など野村病院や健康に関する情報満載の季刊誌です。

Vol.85
2019.9



令和元年6月2日(日)10時から15時まで
「第2回 野村病院まつり～3R環境問題を一緒に考えよう」
を開催いたしました。

雑貨をはじめリサイクル販売、地域の方々が作った野菜や花、地元で活躍されている森林ボランティアの方々、消防自動車や救急車の展示、ゲームに移動販売車、そして健康チェックなど盛りだくさんの内容で地域の方々との交流を図ることが出来ました。

また来年も継続してこのような催しが開催できるよう、もっともっと大きな地域での催しへと定着できる様、そして野村病院をもっと身近に感じていただける様、職員一同努力してまいります。

今後ともどうぞよろしくお願い致します。



外来診療担当医一覧

科目	時間	月	火	水	木	金	土
消化器内科	午前		清下		關藤		石原
	午後	石原	清下	石原		松本	
呼吸器内科	午前	立本		立本		立本	
	午後				立本		
循環器内科	午前	中山		大久保		東	
	午後						
外科	午前	井上	井上	右近	井上・右近		井上
	午後		右近			右近	
乳腺	午前	高永甲 板垣(毎週)	高永甲	高永甲	高永甲	高永甲	高永甲(第1・3・5)
	午後		高永甲	高永甲		高永甲	
整形外科	午前			作田			藤原
	午後	庄司					
皮膚科	午前	野村(第1・3)	野村	野村		野村	野村
	午後	野村(第1・3)	野村	野村		野村(第1・3)	
神経内科パーキンソン専門外来	午前						森野(第2・4・5)
	午後						
脳神経外科	午前						
	午後		広島大学(16:00まで)			広島大学(16:00まで)	
禁煙外来	午前						
	午後				立本		

外来診療のご案内

- 内科(消化器・循環器・呼吸器・内分泌・神経・内視鏡)
- 外科(消化器・肛門・乳腺・呼吸器)
- リハビリテーション科 ●皮膚科 ●麻酔科
- 脳神経外科 ●整形外科

受付 TEL 082-875-1111
FAX 082-850-2825(地域連携室直通)
受付時間/午前8:30~12:00 午後13:00~17:00

午前中の診療は予約制です。ご予約のない患者様は担当医以外の診察となる場合がありますのでご了承ください。

総合診療科 診察時間

	月	火	水	木	金	土	日・祝
午前 9:00~12:00	○	○	○	○	○	○	休
午後 14:00~17:00	○	○	○	○	○	休	休

※ただし初診および急患は予約の有無に限らず随時診察いたします。

アクセスMAP



- 広交バス「祇園出張所前」下車・徒歩6分
- 可部線「下祇園駅」下車・ゆめタウン方面へ徒歩6分

最新型CT装置導入のお知らせ



この度、当院では従来の16列マルチスライスCTから新たに80列マルチスライスCT Aquilion Lightning Helios Edition (Canon社製) を導入することとなりました。

瞬時に細かく80断面(スライス)が同時に撮影できる最高水準のマルチスライス技術により、鮮明な画像を得ることができ、高速撮影で撮影時間を大幅に短縮、X線被ばく低減、開口部分は780mmの大口径となっており従来の装置と比べて、より安心して正確な検査を提供できるCT装置となっています。

大腸CT検査 (CTコロノグラフィー:CTC)

新たに大腸CT検査 (CTコロノグラフィー) を行うことが可能となりました。内視鏡を使用しない新しい大腸検査です。3次元的に観察できるため大腸の全体像や病変の形状を正確に把握することができます。



いきいきヘルシーレシピ

鮭ときのこの炊き込みご飯

〈材料(4人分)〉 1人分:299.0kcal たんぱく質9.9g 脂質1.9g 炭水化物58.9g 塩分1.3g

米	2合	A だし昆布	10センチ角程度 1枚
甘塩鮭	40gのもの2切	A かつおぶし	1カップ
きのこ(しめじ・舞茸・椎茸など)	100g	B しょうゆ	小さじ2
みつば(飾り用)	適量	B 塩	小さじ1/2
		B 酒	小さじ2

〈作り方〉

- ①Aの昆布とかつお、水3カップでだし汁をとり、冷ましておく。
- ②甘塩鮭はグリルでさっと表面を焼いておく(中まで火が通らなくてもよい)。
- ③きのこ類は小さくほぐしておく
(生しいたけの場合は大きさを揃えて切っておく)。
- ④炊飯器に洗った米を入れ、Bの調味料を加える。目盛りまでだし汁を加え、さっと混ぜる。
- ⑤②の焼いた鮭を表面にのせ、③のきのこも全体にのせて、通常通り炊飯する。(米と具は混ぜないように)。
- ⑥炊き上がったら、鮭の皮と骨(あれば)を取り除き、全体を混ぜ合わせる。
- ⑦器に盛り、お好みで刻んだみつばを添える。



鮭やエビ・カニなどに含まれる赤い色素「アスタキサンチン」は抗酸化作用があり、身体の老化や免疫力の低下を防いでくれます。同じく秋が旬のきのここと合わせて炊き込みご飯にしました。昆布や鰹節でとっただし汁は、風味も豊かで薄味でもおいしく食べられます。



ナースステーションでの患者様とのふれあい

患者様とスタッフでハイ、ポーズ！笑顔がステキ。



退院される患者様と記念撮影。お別れは名残惜しいけれど、お元気にお過ごし下さい。スタッフも笑顔を大切にしていきます。

ボランティア募集

※詳細は担当者にお問い合わせください。

デイサービスセンター「ぎおん」 TEL.(082)832-3857
通所リハビリテーション TEL.(082)832-2255