



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.83
2019.1



デイサービス作品

通所リハビリでは、毎年秋の作品展を開催しています。どれも、利用者様方が作られた力作です。今年は男性の出展も多く賑わいました。見学者の皆様、アンケートのご協力ありがとうございました。沢山のお褒めのお言葉を頂きました。次回の作品展もお楽しみに。

(野村病院 デイサービスセンターぎおん 通所リハビリ)

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	堀内	平野		森	山岡	石原
	午後	石原	平野			松本	
呼吸器内科	午前	立本		立本			
	午後				立本		
循環器内科	午前	中山		原田		東	
	午後						
外科	午前	井上	井上	右近	井上		井上
	午後		右近			右近	
乳腺 <small>女性医師不在時は男性医師が 代診しますのでご了承ください</small>	午前	平岡		平岡	平岡	平岡	
	午後						
整形外科	午前			作田			生田
	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)			木下	

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



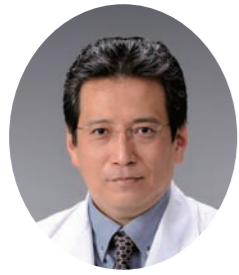
理事長 井上 秀樹

新年明けましておめでとうございます。

平成31年新春を迎え一言ご挨拶申し上げます。
今年も基本理念『地域に信頼され親しまれる病院』を念頭に、職員一同、多職種でチーム医療を行い、皆様に満足していただける医療・介護サービスを提供できるよう一層努力して参ります。

「何か体調がおかしい」と皆さんが感じた際に、「野村病院を受診しよう」と思っただけのような病院になろうと努力して参ります。

本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



院長 石原 浩人

新年明けましておめでとうございます。

皆様におかれましてはつつがなく新しい年をお迎えのこととお喜び申し上げます。

今年も「地域」に選ばれる優しい病院を目指して、手術を含めた急性期医療の充実と、医療から介護の境目のない連携を目標に職員一丸となって取り組んで参ります。

本年が皆様にとって良い1年となりますように心より祈念いたします。

本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



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

いっき いっき ヘルシーレシピ

さつまいも白玉のぜんざい

〈材料(3人分)〉 1人分:125kcal P6.5g C22g 食塩1.1g 食物繊維4.3g 食塩0.1g

さつまいも 70g 水 70g
白玉粉 30g 食塩 ひとつまみ
牛乳 大さじ3 くるみ 7g
ゆであずき 100g

〈作り方〉

- ①さつまいもは皮をむいて1cm幅に切り、水にさらしてアクを抜く。ポリ袋に入れ、600Wの電子レンジで3分加熱し、袋の外側からめん棒で熱いうちにつぶす。
- ②①に白玉粉を加え、耳たぶくらいのかたさになるように、牛乳を加えながらよくこねる。9等分に丸める。
- ③鍋に湯を沸かし、②をゆでる。浮き上がってきたら、冷水にとる。
- ④鍋に、③と残りの材料を入れて弱火で加熱し、ふつふつしてきたら弱火で3分ほど煮詰める。器に盛り付けて完成。



白玉粉にさつまいもを加えて、やわらかく仕上げました。
和菓子は洋菓子より油が少ないですが、砂糖の量は同じくらいなので、カロリーは高いです。食べ過ぎないようにご注意ください。

管理栄養士 山本 智美

～地域連携～

連携室は現在2名体制で業務を行っています。患者様やご家族の相談、お話を伺い微力ではありますが、お力になれるよう対応致しますのでお気軽にお申し付け下さい。今後は二人三脚で頑張りますので、宜しくお願いします。



デイサービス・クリスマス忘年会

12月13日、14日にデイサービスぎおんにてクリスマス忘年会を開催しました。歌のコーラスやマジックショーが披露され、利用者の皆様は大変喜ばれていらっしゃいました。いつものおやつは少し豪華なカップケーキを利用者様と製作し、おいしいケーキが出来上がり、楽しいクリスマス忘年会となりました。

