

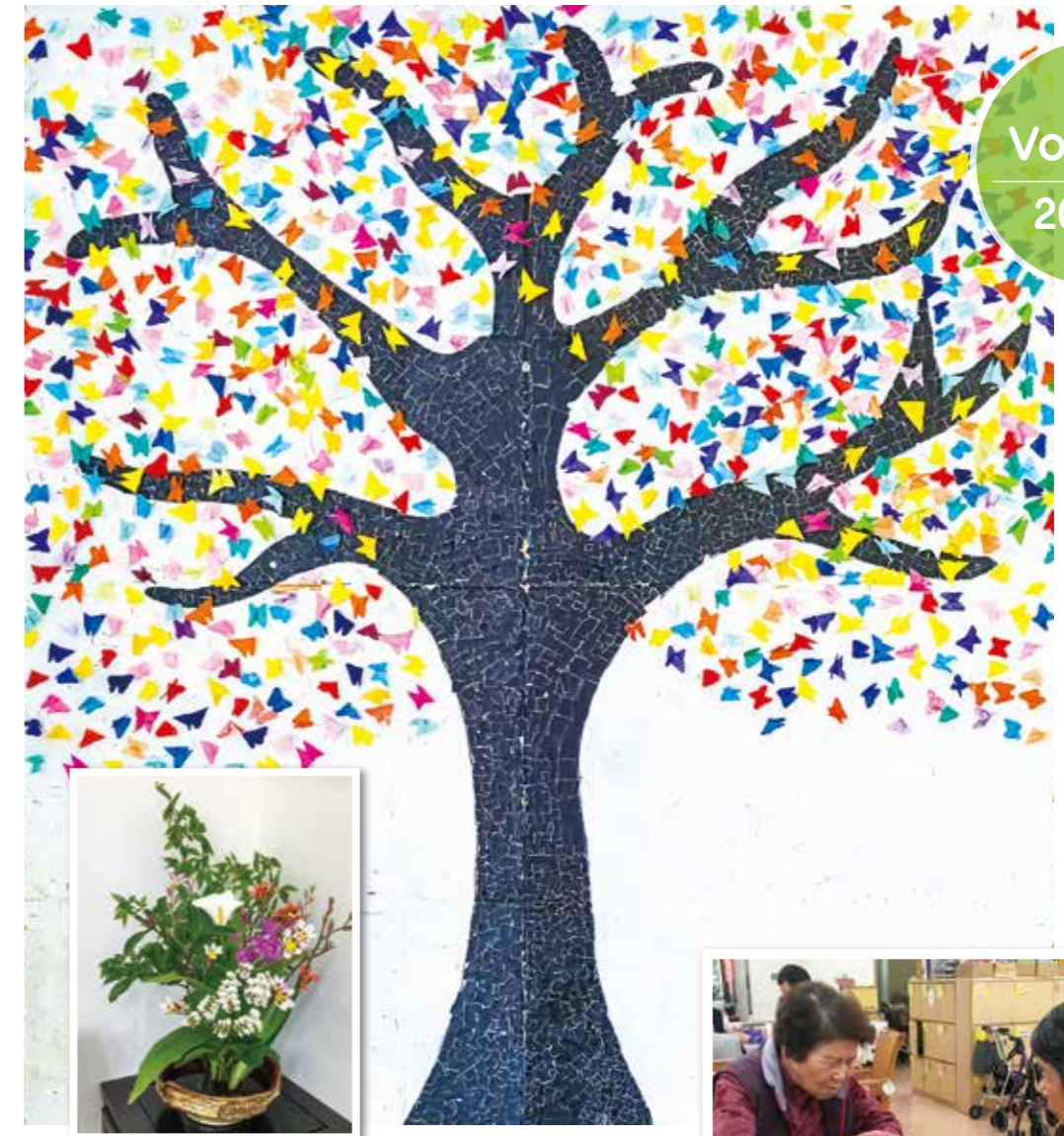


くすの木

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.87
2020.5



～「蝶々の木」～

風薫る5月がやって参りました。皆様、お変わりなくお過ごしでしょうか。さて、この度デイサービスでは「蝶々の木」を利用者様と製作させて頂きました。色とりどりの折り紙を使用し（5×5cm）、全体で（2×2m）の大きさになりました。小さな蝶々を沢山作り、木の枝へ貼りつけています。入口に展示しておりますので、お立ち寄りの際には、是非、ご覧になって頂ければと思います。（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		宮本		森		石原
	午後	石原	宮本	石原		松本	
循環器内科	午前	落海		藤井		東	
	午後						
外科	午前	井上・伊藤	井上・伊藤	右近	井上・右近		井上
	午後		右近	伊藤		右近	
乳腺	午前	高永甲・木村	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			加藤
	午後	住井					
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)	

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

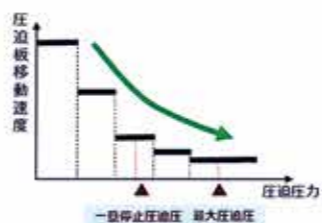




最新FPDマンモグラフィ装置導入

当院ではFPDマンモグラフィ装置を導入しました。
患者様のご負担額はそのままで、高画質・低被ばく・撮影時間短縮と
安心・安全に検査を受けて頂けます。

やさしさの美圧システム



マンモグラフィシステム



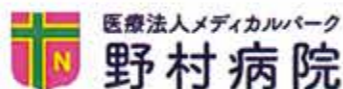
マンモグラフィ専用FPD マンモグラフィ専用5Mモニター



キヤノンメディカル社製 Pe·ru·ru

優れたマンモグラフィ装置は、優しければならない。
「やさしさ」の力で乳がんには負けない日本へ。

- **高画質**
マンモグラフィに適した直接変換方式FPDにより解像力やコントラストがアップし、微細石灰化や腫瘍の描出に優れます。
- **ソフトコピー（モニタ診断）**
マンモグラフィ施設画像評価を受けることが可能な高精細5Mモニターを6式導入しています。
- **検査効率アップ**
X線照射後、数秒で画像がモニターに表示されるので、検査時間の短縮が可能です。
繰り返しの撮影もストレスなく行うことができます。
- **痛みを軽減**
「痛みが少ない」圧迫システムを採用しました。しなやかな圧迫板は均一な圧迫が可能となり、更に圧迫圧力により、圧迫スピードが変化する方式は受診者の様子を見ながら痛みの低減と確かな乳腺の伸展を実現します。



放射線科直通ダイヤル 070-6693-9013

外科部長就任 ご挨拶



外科部長 伊藤 正興

平素より大変、御世話になっております。
今年度よりメディカルパーク野村病院に勤務いたしております、伊藤正興と申します。
これまでも野村病院に勤務していた時期があり私には馴染みのある病院ですが、初心を忘れないよう心掛けながら診察にあたらせていただいております。患者様、御家族すべての方に野村病院でよかったと思っただけの事を目標に努力していきます。どうぞよろしくお願いいたします。

いきいきヘルシーレシピ 鶏と茄子のトマト煮

〈材料(作りやすい分量:3人分)〉 1人分:246.0kcal たんぱく質14.4g 炭水化物14.2g 脂質13.5g 塩分2.1g

鶏もも肉……………200g	油……………適宜
玉ねぎ……………1玉	カットトマト缶……………1缶
茄子……………2本	酒……………大さじ2
しめじ……………50g	顆粒コンソメ……………小さじ1
グリーンアスパラ……………3本	塩・こしょう……………適宜

〈作り方〉

- ①鶏肉は余分な脂は除き、一口大に切り、塩・こしょうしておく。
- ②たまねぎはくし切り、茄子は乱切りに切り、しめじは小房に分けておく。
- ③グリーンアスパラははかまを取り、さっと茹でて斜め切りにしておく。
- ④深めのフライパンまたは鍋に油を熱し、①の鶏肉を入れて両面を色よく焼く(中まで火が通らなくてもよい)。
- ⑤鶏肉をいったん取り出し、フライパンに玉ねぎ・茄子・しめじを加えてさっと炒める。カットトマト缶を加え、酒を加え、④の鶏肉を戻し入れる。
- ⑥全体を混ぜ合わせて、弱めの中火にし、ふたをしてしばらく煮る(途中で何度か全体を混ぜ合わせる)。
- ⑦鶏肉に火が通り、汁気が少なくなったら、顆粒コンソメで調味し、しお・こしょうで味を調える。
- ⑧器に盛り、③のグリーンアスパラを散らす。



タンパク質の豊富な鶏肉とたっぷりの夏野菜を使って、フライパン一つで作れます。
トマトは缶詰のカットトマトで手軽に。ご飯にもパンにも合います！



管理栄養士 岩山 みつえ

働き方改革への取り組み

～CS委員会による[5S]の推進～

R2年4月より、CS委員会の企画で5S(特に整理・整頓を重点に置いて)の推進に1年間取り組むことになりました。以前から5Sについては企業を中心に導入されていましたが、改めて5Sのメリットとして、
●無駄の削減と効率化による生産性の向上、時間短縮が期待できる
●社員のモラル向上など意識改善につながる
などの効果が期待できます。当院では、各部署でそれぞれチェックシートを作成し、スタッフ皆で共有して意識向上につなげるように今後取り組んでいきます。