



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。

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			
	午後						
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(第1・3・5) 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・木村		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



Vol. 84
2019.5

デイサービス作品展

5月に入り、過ごしやすい陽気がつづいておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。今回の表紙はお花紙を丸めて製作した貼り絵になっております。細かいパーツは直径5mm程度のパーツも使用しており、利用者様も細かい手作業ですが、楽しんで作品作りに励まれておられました。(この作品はフジグラン緑井様4F「passage」にて5/9まで展示予定です。)

(野村病院 デイサービスセンターぎおん 通所リハビリ)





副院長 高永甲 文男

昭和52年に広島大学医学部を卒業し、広島大学原医研腫瘍外科に入局しました。医師としてのかけ出しの研修医一年目に、ご指導いただいたのが当病院の開設者である野村英樹先生でした。

外科医としての最初の10年間、大学病院、都立駒込病院、九州がんセンターなどで外科一般、乳腺外科、甲状腺外科、消化器外科などを経験し、その後広島共立病院で32年間それらの手術や診療をさせていただきました。

これからも常に患者さんの立場になった医療をめざして、微力ではありますが全力を尽くして地域の皆様の健康を守っていきたくと思っていますのでどうぞよろしくお願い申し上げます。



副院長 右近 圭

メディカルパーク野村病院をご利用いただき、誠に有難うございます。このたび副院長に就任いたしました右近 圭です。専門は消化器外科で、広島大学を卒業後、市内では大学病院・安佐市民病院・シムラ病院、県内では済生会広島病院（安芸区坂町）・世羅中央病院、三原市医師会病院、県外では九州医療センター（福岡市）・北斗病院（帯広市）などで経験を積みました。野村病院に赴任して丸2年経ちますが、当院では地域の皆様に利用しやすい、小回りの利く医療を心がけています。専門領域にとどまらず、怪我でも、風邪や内科の病気でも、整形外科のリハビリ入院でも、患者さんの助けになれるなら積極的に診させていただきます。わかりやすい丁寧な説明をしているつもりですが、もし疑問を感じたら、気軽にお尋ねください。今後とも野村病院をご利用いただけますよう、よろしくお願いいたします。



内科副部長 立本 修二

今年4月より、内科副部長を拝名した立本です。呼吸器内科、糖尿病診療を中心に一般内科及び毎週木曜日午後禁煙外来の診療を行っています。

患者様から信頼される診療をモットーに日々、医療・介護サービスを提供できるように頑張る所存ですので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

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

ヘルシー麻婆豆腐

〈材料(2人分)〉 1人分:174kcal 脂質9.2g たんぱく質11.5g 食塩1.4g

干し椎茸…………… 4g	A おろし生姜 ……少々	B 椎茸出汁……………100ml
くるみ…………… 2個	A 砂糖 …… 小さじ1	B 醤油 …… 小さじ1
玉ねぎ…………… 1/4個	A 酒 …… 小さじ1	B みりん …… 小さじ1
ごま油…………… 小さじ1/2	A みりん …… 小さじ1	B こしょう …… 少々
木綿豆腐 …… 300g	A 醤油 …… 小さじ1	B 赤唐辛子…………… 少々
片栗粉…………… 小さじ1	A 味噌 …… 小さじ1	
小ねぎ…………… 少々		

〈下準備〉

豆腐は3cm角に切り、茹でておく。干し椎茸は水に戻しておく。

〈作り方〉

- ①椎茸、くるみ、玉ねぎはみじんぎりにする。
- ②ごま油を熱し、①を炒め、Aで味付けをする。
- ③木綿豆腐、Bを加え、ひと煮立ちする。
- ④水溶き片栗粉でとろみをつけ、器に盛る。小ねぎを散らして完成。



管理栄養士 山本 智美

ひき肉はあぶらが多いので、カロリーが高くなりがちです。代わりに椎茸と、良質なあぶらを含むくるみを使用し、さっぱりと仕上げました。

平成31年4月6日 ホテルグランヴィア広島にて
歓迎会を開催いたしました

今年度は18名の新入職員が参加し、総勢87名で盛大に祝福いたしました!!
意気揚々と抱負を述べる(時に個性もチラホラ)新入職員に活気づけられ、職員一同感銘を受けました。