

あおやぎ

No.267
2016年10月



▲第2回あおやぎ祭り(2016.9.25)
開催しました。詳細は次号にて

院長あいさつ ②

職員のお仕事紹介～栄養管理室より～ ③

糖尿病網膜症と治療 ④⑤

臓器提供に携わって ⑥

最新鋭の透視装置を導入しました ⑦
～トモシンセシス撮影が可能です。～

外来診療案内 ⑧

栄養管理室から減塩レシピのご紹介 ⑧

県立中央病院の理念と方向性

〈理念〉

県民の健康と生命を支える安心と信頼の医療

- ・患者の権利と意思を尊重し、高度で良質、適正な患者中心の医療を提供します。
- ・医療従事者としての倫理綱領を守ります。
- ・最適ながん医療と生活習慣病対策を推進します。
- ・信頼される救急医療を提供します。
- ・地域医療、福祉との連携をします。
- ・将来を担う医療人の教育、育成を行います。
- ・公共性に配慮した健全な病院経営を目指します。



外来診療案内

この病院で初めて診察を受ける時は

総合受付（初来院受付）に診察申込書と問診票及び紹介状（紹介状をお持ちの方）を提出のうえ、受付してください。なお、総合窓口受付開始時間までは番号札をとってお待ちください。

再来の時は

予約の有無に関わらず、再来受付機で受付してください。受付票と診察券を受け取り、各科外来ブロック等にお越しください。（再来受付機は、午前7時45分からご利用になれます。）

保険証は・・・

診察の都度、総合受付（再診受付）又は、各科ブロック受付に必ずご提示ください。住所・電話番号が変わった時は、必ず申し出てください。保険証のご提示がないと全額自己負担になります。

紹介型外来について

現在、当院においては、一部診療科の外来診療の初診について、【紹介型外来】による医療提供を実施しており、緊急の場合を除いて、紹介状をお持ちの方のみの受付に限らせていただいております。初診の際に紹介状が必要な診療科…形成外科、泌尿器科、婦人科、眼科

非紹介患者初診加算料及び再診加算料について

他の保険医療機関からの紹介がなく、直接当院へ来院された患者さんは、初診に係る費用（非紹介患者初診加算料）として5,000円（税含む）を頂いております。また、当院から他医療機関（大病院を除く）への紹介の申し出後に、当院を受診した患者さんからは「再診加算料」として、2,500円（税含む）を頂いております。
※緊急入院等の場合は除きます。

外来診察に係る再来患者さんの電話予約及び予約変更については、医療相談支援センターで受け付けております。

TEL 023(685)2620 (13時～16時)

「かかりつけの先生」からのFAX予約も受け付けております。待ち時間も少なくすみませので「かかりつけの先生」にご相談ください。

FAX 023(685)2606 (平日 8時30分～18時
土曜 8時30分～14時30分)

初来院受付時間

午前8:00～11:30

■ただし、眼科の水・木曜日の受付は、11:00まで
泌尿器科の火曜日の受付は、10:00まで

ブロック	診療科	診療曜日
A	内科	月火水木金
	循環器内科	月火水木金
	消化器内科	月火水木金
	感染症内科	第3月曜日のみ
B	整形外科	月火水木※
	眼科	月火水木金
	歯科口腔外科	月火水木金
C	脳神経外科	月火水木金
	泌尿器科	月火水木金
	心療内科	月火水木金
	神経内科	月火水木金
D	産婦人科	月火水木金
	耳鼻咽喉科	月火水木金
E	小児科	月火水木金
	小児外科	火(午後)・金(午後)
	皮膚科	月火水木金
	形成外科	※火水木※
F	外科	月火水木金
	呼吸器外科	※火水※金
	乳腺外科	月火水木金
	心臓血管外科	※火水※金
	麻酔科・ペインクリニック	月※水木※
	緩和ケア医療科	月※※木金
	放射線科	放射線科 月火水※金

※は休診日です。受付しておりませんのでご注意ください。
心療内科は、当分の間新患の方の診察をお受けすることは出来ません。

栄養管理室から減塩レシピのご紹介

鶏肉のウーロン茶煮

○栄養価(1人分)

エネルギー 124kcal
たんぱく質 16.8g
脂質 1.5g
塩分 1.3g

ポイント

ウーロン茶の風味や酢の酸味で減塩!!

○材料(2人分)

・鶏むね肉 60g × 2枚
・ウーロン茶 200ml程
・赤パプリカ 60g
・黄パプリカ 60g
・ピーマン 60g
・銀杏 10g
・ヤングコーン 20g
・白髪ねぎ 30g
<あん>
・ふくろだけ 2個
・しめじ 80g
・塩 0.4g
・醤油 小さじ2
・酢 小さじ2
・片栗粉 4g
・水(片栗粉用) 大さじ1

- 鶏むね肉にウーロン茶をかぶるくらいに入れ、火が通るまで煮て、冷ましておく。
- パプリカ、ピーマンは3cmくらいの乱切りにし、さっと茹でる。
- ふくろだけは水を切り、半分に切る。しめじは小房に分ける。
- ねぎは、千切りにして白髪ねぎを作っておく。
- あんを作る。①の肉を取り出し、煮汁を火にかけ、調味料(塩、醤油、酢)ときのこを加える。火が通ったら、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 器に具材を盛付け、あんをかけて、最後に白髪ねぎをのせる。

