

みなみかせ

MINAMIKAZE

Vol.43

発行/南和歌山医療センター 編集/広報委員会
 〒646-8558 和歌山県田辺市たきない町27番1号
 TEL 0739-26-7050 FAX 0739-24-2055
 URL <http://www.hosp.go.jp/~swymhp2/>

新任医師紹介

どうぞよろしくお願い致します。



リハビリテーション科医長 北野 岳史 (きたの たかし)

2018年4月1日、南和歌山医療センター整形外科・リハビリテーション科に赴任しました北野岳史と申します。和歌山県立医科大学及び関連施設で整形外科医として勤務して参りました。現在まで、四肢外傷・手外科を中心とした診療を行ってきました。これからも医療・医学に自己研鑽を重ね、また患者さんに分かりやすく、やさしい治療を目標に頑張っていこうと思っております。田辺で過ごすのは今回が初めてになります。新しい環境に早く慣れ、紀南地域の医療に貢献出来るよう一生懸命に努力したいと思います。どうぞご指導、よろしくお願い申し上げます。



眼科医師 田中 公子 (たなか ひろこ)

平成30年3月に当院眼科に赴任して参りました田中公子と申します。和歌山県立医科大学を卒業後、和歌山県立医科大学眼科、和歌山労災病院眼科で勤務してまいりました。少しでも紀南地方の眼科医療に貢献できるよう、精一杯努力して参りますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。



消化器科医師 今井 元 (いまい はじめ)

はじめまして。2018年4月より当センターの消化器内科に赴任しました今井元です。近畿大学医学部付属病院 消化器内科で主に胆膵系を中心に診察をしてまいりました。私は生まれも育ちも大阪であります。当センターの消化器内科 木下先生ご夫妻に、紀南地域の消化器内科疾患を出来る限り当センターで見ていきたい、という目標に感銘を受けて赴任することを決めました。インターネットの普及にともない様々な最先端の医療情報が手に入る時代となっていますが、その医療が地域に普及するにはまだまだ時間を要するのが現状です。大学では最先端の治療の一部を約10年間経験してきましたが、その経験はこの地域で還元できればと考えております。精一杯尽力させていただきますので、どうぞよろしく申し上げます。

基本理念 思いやりのある医療を実践します。

あなたの権利を尊重し あなたを中心とした
あなたに適した医療を提供します

1. プライバシーの尊重を実践します。
2. 親切・丁寧なケアを実践します。
3. わかりやすい説明と納得による診断治療を実践します。
4. 地域医療機関との連携強化を図ります。
5. 自ら研鑽に努め、良質な医療の提供に役立ちます。



南和歌山医療センターの基本理念である

『思いやりのある医療を実践します』に基づき、

1. 明るく (A)
2. 挨拶があり (A)
3. 愛のある (A)
4. アカウンタビリティ (納得説明義務) (A)

の4つの頭文字のAを基本デザインとしています。

これは丸みをおびた形でやさしさを表現し、4つの理念が集まることで、空(明るい未来)に向かって羽ばたく鳥を表しています。4つのカラーは黄色が明るさ、赤が愛、青と緑は南和歌山の自然の象徴である綺麗な海と、山を表現し、南和歌山医療センターの環境の良さもアピールしています。



外科医師 田宮 雅人 (たみや まさと)

和歌山県立医科大学医学部を卒業し、同附属病院での初期研修を経て、同第2外科に入局し、この度2018年4月より南和歌山医療センター外科へ赴任となりました。生まれ・育ちも橋本市で生粋の和歌山人です。現在医師4年目で外科医としてはまだまだ駆け出しですが、素晴らしい先生方に御指導いただきつつ、紀南地域ならびに和歌山県の医療に貢献できるよう精進してまいります。どうぞよろしくおねがいします。



呼吸器科医師 村上 裕亮 (むらかみ ゆうすけ)

本年4月より南和歌山医療センター呼吸器科に赴任して参りました村上裕亮と申します。和歌山県立医科大学を卒業後、同大学附属病院で初期研修を行い同大学呼吸器内科腫瘍内科に入局し3月まで勤務しておりました。紀南地域の呼吸器疾患診療の発展に貢献し、患者様が満足・納得頂ける医療を提供できるように邁進して参りますので今後ともよろしくお願ひします。



歯科口腔外科医師 森 恵一 (もり けいいち)

本年4月より南和歌山医療センター歯科口腔外科に赴任して参りました森恵一と申します。これまでは、愛知学院大学歯学部を卒業後、愛知県瀬戸市の公立陶生病院での研修を経て、和歌山県立医科大学歯科口腔外科に勤務しておりました。歯科口腔外科では抜歯などの外来小手術のほか口腔粘膜疾患、口腔心身症、顎関節疾患、腫瘍・嚢胞、顎顔面外傷等、様々な疾患の診療に当らせていただいております。地域医療に貢献できるよう精一杯努力して参りますのでよろしくお願ひいたします。



麻酔科臨床研修歯科医 柏木 まりな (かしわぎ まりな)

はじめまして。本年4月より南和歌山医療センター麻酔科にて研修をさせて頂いております、柏木まりなと申します。当院へ赴任する以前は、京都大学医学部付属病院にて勤務しておりました。麻酔科では周術期の全身管理について学び、今後に活かしていければと考えております。まだまだ未熟者ではありますが、紀南地域の医療に少しでも貢献できるよう精一杯努力して参ります。短い期間ではございますが、何卒よろしくお願ひ申し上げます。



麻酔科臨床研修歯科医 福永 温句 (ふくなが はるく)

はじめまして。本年4月より南和歌山医療センター麻酔科で研修させていただきます、福永温句と申します。出身校は徳島大学で、卒後は兵庫県北部にある公立豊岡病院歯科口腔外科にて1年間研修しておりました。歯科口腔外科では親知らずの抜歯や、周術期の歯科診療、腫瘍、嚢胞等の手術をさせていただきました。麻酔科では、様々な患者さんの全身管理について主に勉強させていただきたいと考えております。半年間という短い期間ではございますが、地域の方々の力になれるよう精一杯努力して参りますので何卒宜しくお願ひ申し上げます。



初期臨床研修医 矢本 大洋 (やもと ひろみ)

みなさん、初めまして。南和歌山医療センター臨床研修医の矢本大洋と申します。近畿大学医学部を卒業し、この春から2年間お世話になります。出身は串本町でして、生まれ育ったこの紀南地域で医療に参加できることをとても嬉しく感じております。まだまだ駆け出しですが、患者様一人ひとりとのコミュニケーションを大切に、誠心誠意努力してまいります。少しでもこの地域の医療に貢献できれば幸いです。なにとぞ、よろしくお願ひ致します。

職場紹介

『コメディカル：栄養管理室』

栄養管理室は、現在、管理栄養士6名が所属しています。昨年より栄養士の病棟担当制を進め、より多くの患者様に関わり、お一人おひとりに合わせた食事や栄養補給方法を提案し、療養生活を穏やかに過ごされるサポートをしています。治療により食事が摂りにくい方や食欲が低下した方などには、茶がゆ、めはり寿司、のど越しのよい麺類などのお食事、術後や骨折などで座位を確保できない方には、寝たまま食べられる食事、咀嚼が難しい方には、できる限り形を残し召し上がっていただけるよう、食材により包丁の入れ方、調理の仕方を工夫しています。食事が飲み込みにくい方には、飲み込み易い形に調整した嚥下調整食を提供しています。治療や病気などで栄養状態が低下した患者様には、医師・看護師・薬剤師・言語聴覚士・栄養士などがチームで、栄養状態の改善をお手伝いしています。

入院中の食事では、毎月の行事食やきびなごの唐揚げ、ひとはめ、混ぜ寿司、茶そば、梅シャーベットなど季節に合わせた郷土料理も提供しています。また、地域の方を対象に、生活習慣病予防をテーマにした「食事をしながら健康教室」を定期的で開催しています。

入院・外来患者様に食事・栄養補給の相談、病気の再発・増悪予防のための栄養・食事相談を行っています。お困りのことがございましたら、遠慮なくご相談ください。



食事をしながら健康教室レシピ

5月26日に食事をしながら健康教室（第52回）を開催しました。今回のテーマは「骨粗しょう症の予防のために～骨太を作ろう！～」です。今回から新たにレシピのアレンジ方法を説明に加えました。ひじきのペペロンチーノ風は定番のひじき煮より調理が簡単で好評でした。日々の食事のヒントになるように、今後も実践に繋がる健康教室に取り組んでいきます。

『骨粗しょう症の予防のために』～骨太を作ろう！骨粗しょう症の食事のポイント～

骨太を作るための六箇条

1. カルシウムの多い食品を摂る
2. ビタミンD・ビタミンK・マグネシウムの多い食品を摂る
3. 食塩を摂りすぎない
4. 極端な食物繊維の摂りすぎは避ける
5. 飲酒やカフェインの多い飲み物の摂取を控える
6. リンの多い加工食品やインスタント食品を控える

1日3食バランスの良い食事を摂りましょう！

骨を強くする栄養素を多く含む食品

カルシウム (骨の主成分)	牛乳・乳製品、 大豆製品、ごま、小魚
マグネシウム (骨を作るために不可欠)	玄米、豆腐、納豆、 アーモンド、ごま、ほうれん草
ビタミンD (カルシウムの吸収を助ける)	魚介類（鮭・鰻など） きくらげ、きのこ類、卵
ビタミンK (骨を強くするサポート)	青菜（モロヘイヤ・ほうれん草など） ブロッコリー、納豆

～ワンポイント～ カルシウムは、種類によって吸収率が異なるので、いろんな食品を摂るようにしましょう。

カルシウムの吸収率（例） 牛乳40%・小魚33%・野菜19%

次のページへ続く

料理名	材料名	分量 (2人分)	作り方
五穀米ご飯 	米 雑穀 (五穀米)	90g (2/3合弱) 30g (大1)	①お米は洗ってザルにあげ、水気を切る。 ②炊飯器に①と目分量通りの水を加えた後、雑穀と水50mlを入れる。1時間程度浸水させた後、炊飯スタート。 ③炊き上がったら、底から大きく混ぜ、盛り付ける。
鮭のパン粉焼 	生鮭 レモン汁 こしょう 小麦粉 A 乾燥バジル ガーリックパウダー 粉チーズ オリーブ油 サニーレタス	80g×2切 15g (大1) 少々 3g (小1) 9g (大3) 2g (少々) 3g (小1.5) 4g (小2) 8g (小2) 10g (小2枚)	①鮭にレモン汁を振り、両面をこしょうで下味をつける。 ②鮭の水分をペーパーで拭き取り、バター (小麦粉を水で溶かしたもの) にくぐらせ、「A」を混ぜ合わせたパン粉を全体につける。 ③フライパンにオリーブ油を入れて熱し、弱火～中火で鮭の皮の面を下にして焼く。 ④焼き色が付いたら、裏返して裏面も焼く (弱火～中火5分程度)。 ⑤サニーレタスを器に敷き、その上に出来上がった鮭を盛り付ける。
ひじきのペペロンチーノ風 	B 乾燥ひじき 赤ピーマン しめじ エリンギ ベーコン オリーブ油 白ワイン 鷹の爪 にんにく 食塩 黒こしょう 砂糖	5g (大1/3) 20g (小1個) 20g (1/5P) 20g (1/5P) 10g (1/2枚) 4g (小1) 5g (小1) 少々 2g (1/2かけ) 0.6g (小1/8) 少々 2g (小2/3)	【下準備】 ・ひじきはたっぷりの水で戻し、水気を切っておく。 ・しめじは小房に分け、エリンギは長さ3-4cmで薄くスライス、赤ピーマンは食べやすい大きさに千切りにする。 ・ベーコンは1×3cmの短冊切りにする。 ①フライパンにオリーブ油を入れて、鷹の爪、にんにくを加えて弱火にかけ、香りが出たら取り出す。 ②①にベーコンを入れて炒め、「B」も加えて炒める。 ③②に白ワインを入れ、火を強めてアルコールを飛ばしたら、塩・砂糖で調味する。 ④仕上げに黒こしょうを振って味を調える。
和風サラダ 	ちりめんじゃこ 薄揚げ かいわれ大根 ブロッコリー ミニトマト サラダ菜 C ポン酢 わさび (練) ごま油	10g (大2) 20g (8×10cm) 10g (1/4P) 60g (小6房) 60g (4個) 40g (小4枚) 10g (大2/3) 2g (小1/3) 2g (小1/2)	【下準備】 ・ちりめんじゃこはフライパンで乾煎りする。 ・薄揚げはトースターでパリパリになるまで焼き、手で食べやすい大きさに砕いておく。 ・ミニトマトはヘタをとり、横半分に切る。 ・サラダ菜は食べやすい大きさにちぎっておく。 ・「C」の調味料を合わせておく。 ①サラダ菜以外の野菜と「C」を混ぜ合わせる。 ②器にサラダ菜をひき、①をのせる。 ③じゃこを薄揚げを飾り、完成。
卵のスープ 	卵 アスパラガス 固形コンソメ 食塩 こしょう 片栗粉 水	30g (約1/2個) 20g (中1本) 2g (約1/2個) 0.6g (小1/8) 少々 1g (小1/3) 300ml	【下準備】 ・アスパラガスは袴をとり、斜め薄切りにする。 ①鍋に水とコンソメ、アスパラガスを入れて火にかける。 ②アスパラガスに火が通ったら、水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を流し入れる。 ③塩・こしょうで味を調え、器に盛る。
季節のヨーグルト (びわ) 	びわ 砂糖 ヨーグルト (無糖) ミントの葉	60g (2個) 9g (大1) 160g (約4/5カップ) 1g (1枚)	①びわを半分に切り、外皮と種を除く。 ②耐熱容器にびわと砂糖、お湯 (適量) を入れ、電子レンジで加熱する (200w 6分)。 ③器にヨーグルトを入れ、②のびわのコンポートとミントの葉を飾り、完成。

	五穀米ご飯	鮭のパン粉焼	ひじきのペペロンチーノ風	和風サラダ	卵スープ	ヨーグルト	1食あたり		五穀米ご飯	鮭のパン粉焼	ひじきのペペロンチーノ風	和風サラダ	卵スープ	ヨーグルト	1食あたり
エネルギー (kcal)	215	191	58	83	31	67	644	食物繊維 (g)	1.0	0.3	2.5	2.3	0.2	0.5	68
たんぱく質 (g)	4.6	20.3	1.7	5.6	2.2	3.1	37	カルシウム (mg)	7	69	27	72	10	108	293
脂質 (g)	0.8	8.6	4.2	4.9	1.6	0.8	21	マグネシウム (mg)	24	38	22	37	3	15	139
炭水化物 (g)	45.5	6.6	4.9	5.3	1.7	12	76	ビタミンD (μg)	0	26.4	0.2	2.3	0.3	0	29
食塩相当量 (g)	0	0.2	0.5	0.6	0.8	0.1	2.2	ビタミンK (μg)	1	18	16	89	6	0	131

レシピを活用しよう!

南和歌山医療センター 栄養管理室

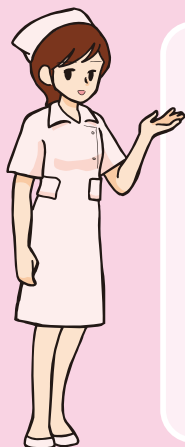
五穀米ご飯	◎食材追加で栄養強化 ◎ちょっと手抜きで栄養強化	・ふりかけの代わりに、カルシウムの多い「ごま」や「じゃこ」を混ぜる (カルシウム強化) ・雑穀ご飯や白ご飯に、ひじき煮を適量混ぜて、簡単ひじきご飯にする (ビタミンK強化)
鮭のパン粉焼き	◎食材のアレンジ方法 ◎調理方法の変更	・鮭を「鱈」や「秋刀魚」などの他の魚へ変更する ・パン粉焼きを「ムニエル」や「焼鮭」へ変更する ・お好みで衣の材料を変更する (チーズやガーリック抜きなど) ※チーズを減らした分、他の部分でカルシウムを強化しましょう 寒い季節には、鮭のクリームシチューもおすすです
ひじきのペペロンチーノ風	◎調理方法の変更	ひじき以外の材料をお好みで変更し、和風の煮物に変更する ※大豆や薄揚げを加えると、カルシウム強化にも繋がるのでGOOD!
和風サラダ	◎食材のアレンジ方法 ◎食材追加で栄養強化 ◎食材追加、味付け変更でボリューム増加	・ちりめんじゃこを「干しエビ」へ変更する ・薄揚げを「豆腐」へ変更する ・崩した「アーモンド」や「ごま」を追加する (マグネシウム強化) ・「粉チーズ」を追加し、ドレッシングを変更して洋風サラダへ変更 (カルシウム強化)
卵のスープ	◎食材のアレンジ方法 ◎食材追加で栄養強化	・卵を「きのこ類」へ変更する ・「豆腐」を追加する (カルシウム、マグネシウム強化) ・ほうれん草などの「青菜」を追加する (マグネシウム・ビタミンK強化)
ヨーグルト	◎食材のアレンジ方法 ◎食べ方のアレンジ方法	・びわを「キウイフルーツ」や「りんご」など、お好みの果物へ変更する ・ヨーグルトと牛乳を1:1で混ぜ合わせたものをゼラチンで固めてヨーグルトゼリーにする (ゼラチンは分量通り) ・ヨーグルトをお好みの容器へ入れ、冷凍庫で冷やし固めて (3時間ほど)、ヨーグルトシャーベットにする

ちょっとひと工夫 毎食全て作るの大変。作り置き料理を取り入れ、無理なく食事療法を実践しましょう!

- ひじきのペペロンチーノ風 作り置きに最適です! まとめて作り、おかすが少ない時やお弁当のおかずにも加えましょう。水気を十分に飛ばせば、冷凍も可能です。1回分に分けて冷凍保存しましょう。冷蔵庫であれば2-3日は日持ちしますが、夏場は傷みやすいので注意しましょう。
- 卵のスープ 冷凍は出来ませんが、作り置き可能です (保存期間2-3日程度)。加熱を繰り返すと、味が濃くなる可能性がありますので、注意しましょう。保存期間は一般的な目安です。食中毒防止のため、異常な味やにおいがある場合は、喫食をお控えください。

南和歌山けんこう講座

● 時間 / 午後2時から午後3時 ● 会場 / 当センター2階 地域医療研修センター



7/21(土)

「あなたの口の中きれいですか？」

歯科口腔外科 森 恵 一 医師

※講師の都合により、予定を変更することがあります。ご了承ください。

出張健康講座予定

7/12(木)

「乳幼児の歯について」

講師：森 恵 一 歯科口腔外科医師

開始時刻：10：00

主催：御坊市地域子育て支援センター

開催場所：財部会館

御坊市湯川町財部485

7/26(木)

「高血圧について」

講師：大池 教子 栄養管理室長

開始時刻：14：00

主催：みなべ長寿大学

開催場所：みなべ町公民館

日高郡みなべ町芝503

8/13(月)

「介護講座」

講師：榎本 佳世 副看護師長

開始時刻：13：30

主催：宝寿会

開催場所：宝来町内会館

田辺町宝来町7-45

編集委員から一言

夏が本格的に迫ってきました。温度・湿度とも高くなり体調管理が大変な季節です。私自身も毎日身体がなんとなくだるいような感じです。皆様はいかがでしょう？夏といえばそばを思い浮かべてしまうのですが、そばにはルチンが豊富に含まれるみたいで少ししらべてみると心疾患・糖尿病・認知症などの予防に効果があるようで、非常に身体に良いみたいです。こんな暑い夏は冷たいそばでも食べて涼しくなってみませんか？

放射線科 岡田 耕治

南和歌山医療センター外来診療担当医表

TEL 0739-26-7050(代)
 FAX 0739-24-2055
 地域医療連携室1 0739-26-7063
 地域医療連携室2 0739-24-0813
 (E-mail: renkei@mwn.hosp.go.jp)

【初診受付時間】 8:30~11:00

- 木曜日糖尿病外来の受付は午後3時まで
- 火・金曜日神経内科・午後の受付は午後3時まで
- 木曜日眼科の受付は午前10時まで
- 水曜日耳鼻咽喉科の受付は午後0時から3時まで

平成30年6月1日現在

診療科		月	火	水	木	金	
内科・呼吸器科	総合診療内科	初診担当医	金 栄浩	山本 佳司	山本 佳司	金 栄浩	炭谷 昌克
		1 診	金 栄浩	金 栄浩 (再診)	山本 信之 (午前10時~午後3時) (呼吸器科)	金 栄浩	鯨内 以和夫 (肝臓外来 予約)
		2 診		三谷 琴絵 (神経内科)	三谷 琴絵 (神経内科)	三谷 琴絵 (神経内科)	金 栄浩 (予約)
		3 診	山本 佳司 (肝臓外来・SAS外来)	山本 佳司	山本 佳司 (午後)(肝臓外来 予約)	山本 佳司 (SAS外来 予約)	炭谷 昌克
		4 診	炭谷 昌克 (午後)(禁煙外来 予約)	鯨内 以和夫 (肝臓外来 予約)	炭谷 昌克 (予約)	鯨内 以和夫 (肝臓外来 予約)	
				小口 健 (午後1時~午後3時) (神経内科)		澳 親人 (午後)(糖尿病外来)	小口 健 (午後)(神経内科)
		呼吸器科1 診	村上 裕亮 (呼吸器腫瘍科)	萩原 慎 (呼吸器科)	佐々木 誠悟 (呼吸器科)	佐々木 誠悟 (呼吸器科 予約)	萩原 慎 (呼吸器科)
		呼吸器科2 診	萩原 慎 (呼吸器科 予約)	佐々木 誠悟 (呼吸器科 予約)	萩原 慎 (呼吸器科 予約)	萩原 慎 (呼吸器科 予約)	村上 裕亮 (呼吸器腫瘍科)
循環器科		1 診	青木 浩	塩路 周作	青木 浩	橋爪 俊和	青木 浩
		2 診	橋爪 俊和	橋爪 俊和	塩路 周作	塩路 周作	橋爪 俊和
		3 診	塩路 周作			青木 浩	塩路 周作
消化器科		1 診		木下 幾晴 (内視鏡外来 予約)	木下 幾晴		
小児アレルギー科		午前	初診・再診(予約)	土生川 千珠	土生川 千珠	土生川 千珠	土生川 千珠
		午後	再診(予約)	土生川 千珠	土生川 千珠	土生川 千珠	土生川 千珠
		午後	再診(予約)	(喘息指導)	(喘息指導)	(喘息指導)	(食事指導)
一般小児科 小児神経科		3 診	小児一般外来(午前)	泉 鉉吉	第1・4週 星野 恭子	第4週 井上 美保子	
		(2階)	小児神経科外来(午後)	(予防接種)		第3週 福井 美保	泉 鉉吉
		4 診	小児神経科外来(午前)	第1・4週 星野 恭子(予約)			泉 鉉吉(予約)
		(1階)	小児神経科外来(午後)		泉 鉉吉	泉 鉉吉	
外科		1 診	初診・再診	富永 信太	堀田 司	田宮 雅人	重河 嘉靖
		2 診	再診(予約)		堀田 司		松村 修一
		3 診	再診(予約)		重河 嘉靖		堀田 司
		手術日	○		○		
整形外科		1 診	初診・再診	第1・3・5週 中村 正亨 第2・4週 下程 俊弥	(交代)	瀧口 登	(交代)
		2 診	再診・専門診	江川 弘光		北野 岳史	
		3 診	再診・専門診	瀧口 登		中村 正亨	
		4 診	再診・専門診			下程 俊弥	
		手術日		○		○	
リハビリテーション科		初診・再診(予約)	吉川 達也			梅本 安則	
胸部・心臓血管外科 (呼吸器外科) (乳腺外科)		1 診	初診・再診		木下 貴裕 (呼吸器外科)		
		2 診	検診・初診(午前) 初診・再診(予約)(午後)	清水 幸生 (乳腺外科・乳がん検診)	清水 幸生 (乳腺外科 予約)	清水 幸生 (乳腺外科 予約)	清水 幸生 (乳腺外科・乳がん検診)
		3 診	初診・再診	(交代)	湯崎 充 (心臓血管外科) 第4週は休診		
		手術日		○		○	
脳神経外科		1 診	再診(予約)	中井 國雄	中村 善也	第2・第4 加藤 正哉 第1・第3 (交代)	中井 國雄
		2 診	再診(予約)	中山 由紀恵	川端 将之		仲河 恒志
		3 診	初診	中村 善也	(交代)	(交代)	(交代)
			もの忘れ外来(予約)		中井 國雄	(交代)	
		手術日	○		○		
皮膚科		初診・再診	南 宏典	南 宏典	南 宏典	南 宏典	
泌尿器科		初診・再診	細木 茂	細木 茂		山際 健司(午前)	
産婦人科		初診・再診 検診	池内 正憲	池内 正憲	池内 正憲	國部 久也 (午前9~12時) 國部 久也 (午前9~12時)	
眼科		午前	初診・再診	田中 公子	田中 公子	田中 公子	田中 公子
		午後	専門診(予約)	田中 公子		田中 公子 (糖尿病性網膜症外来)	田中 公子
			手術日		○		
耳鼻咽喉科		午後	(交代) (午後1時30分~3時)(予約)		(交代) (午後2時~3時)		
放射線科		初診・再診		辻 孝	辻 孝		
精神科		初診・再診	休診	休診	休診	休診	
救命救急科		午前	初診・再診	益満 茜	川崎 貞男	益満 茜	川崎 貞男
		午後	初診・再診	川崎 貞男	益満 茜/橋本 忠幸	橋本 忠幸	益満 茜
歯科口腔外科		1 診	初診・再診	森 恵一	手術日	森 恵一	森 恵一
		2 診	初診・再診			南方 悠佑	福谷 知士 西岡 俊彦 (午後2時~4時)
形成外科		午後	初診・再診				
緩和ケア外来		午前	初診・再診	平野 勇生			
		午後	初診(予約)	清水 幸生		木下 貴裕	木下 貴裕 第1・第3がんカウンセリング外来
病理診断科		初診・再診(予約)			北市 正則		

については変更されたところです。

当センターは地域医療支援病院です。初めてのの方は、ご受診の際に紹介状をお持ちいただくようお願いいたします。