

画像臨検部 <画像検査部門> からのご案内

当院 榎殿順記念病院は、昭和16年に我が国で最初に放射線科を標榜し、広島の地に開業した故 榎殿 順の数多くの業績を称えて開設された病院です。この歴史的流れを汲み、診療における診断のかなめに医用画像を位置付け、がんをはじめとする悪性および良性疾患の早期発見にあたっております。診療放射線技師が多種多様の医療機器及び検査技術を用いて画像を抽出し、放射線専門医が画像診断をして担当医に報告します。疾病の早期発見のみならず、治療においても指針の決定や画像介在による縮小手術、治療後の評価などに大きく寄与するものであり、診療全般において多面的に有用なものです。

これからもすべての医用画像の管理と円滑な運用を徹底するため日々精進しております。



栄養ニュース

管理栄養士が教える!!

健康レシピ



～高血圧予防～

「具たくさん粕汁」



☆作り方☆

1人当たり80kcal、塩分1.6g

- ①人参は乱切り、ごぼうはささがき、れんこんは半月、こんにゃくは一口サイズに切っておく。
- ②酒粕は溶かしやすくするために、必要分の少量の出汁で少しずつ溶かしておく。
- ③鍋に出汁、人参、れんこん、こんにゃくを入れ中火で煮る。
- ④ひと煮立ちしたら、ごぼうを入れ、灰汁を取る。
- ⑤全体に火が通ったら、②を入れ、塩、醤油で味を調える。

【材料】 材料（2人分）

・人参	60g	・酒粕	50g
・ごぼう	60g	・塩	少々
・れんこん	40g	・醤油	大さじ1/2
・こんにゃく	10g	・顆粒だし	4g
・ねぎ	2g	・水	400ml

★栄養素メモ★

高血圧は脳卒中、心疾患など様々な病気の危険因子となります。今回使用した酒粕には血圧を上げる原因となる物質を抑制するペプチドという物質を含んでいます。さらに酒粕にはがん細胞に作用するNK細胞を強める働きや総コレステロールを下げる働きなど様々あります。

これからさらに気温も低くなるため、温かい粕汁で体を温めましょう。

病院の理念・基本方針

わたし達は、医療画像を駆使した総合的プライマリ・ケア診療をもって、医療関係者が自らも受けたいと願うような医療を行い、患者のみなさまが満足できる病院をめざします。

1. 地域医療機関との連携を通じた地域医療の推進と貢献
2. 精神誠意を尽くす全人的医療の実践
3. 高度な専門医療の実践に必要な医療技術の開発、研鑽
4. 医療における気配り、目配り、心配りの実践
5. 医療を通じた社会貢献

