

看護部 <外来部門> からのご案内

看護部としての外来部門は、各種診療・検査時の補助、手術（急性期チーム）を担当しています。常勤・非常勤看護師、看護補助、外来クラークでチームを組んでいます。子育て中のスタッフが多い中、お互いに意見を交換し仕事と家庭を両立できるようなチームワークを育てています。また、より質の高い看護を目指し、常勤・非常勤の勤務形態に関係なく自己研鑽に励み、委員会活動や、各種勉強会への積極的な参加など、努力を惜しまない頑張り屋のスタッフです。

「外来は病院の顔」と言われるにふさわしいスタッフを配置し、常に患者様を温かく迎え、日々、患者様が安心して医療を受けられるようにお手伝いするとともに、人を大切にする看護を提供しています。



栄養ニュース

管理栄養士が教える!!

健康レシピ



～動脈硬化予防～

「具たくさん豆乳味噌汁」



★作り方★

1人当たり118kcal、塩分0.9g、たんぱく質8.2g、脂質5.8g

- ①しめじは石づきを取りばらします。にんじん、白菜、油揚げは一口大に切ります。油揚げは熱湯をかけ油抜きをしておきます。
- ②かつお昆布だしと①のにんじんを鍋に入れ中火にかけ蓋をします。
- ③人参に火が通ったら弱火にし、豆乳と①の残りの具材と大豆を入れます。
- ④全体的に火が通ったら味噌を溶かし入れて完成です。

【材料】 材料（4人分）

- ・しめじ（石づきをとってばらす） 1パック
- ・にんじん（一口大） 20g
- ・白菜（一口大） 80g
- ・油揚げ（一口大） 1/2袋
- ・大豆 40g
- ・豆乳 65ml
- ・味噌 小さじ1
- ・かつお昆布だし 100ml

★栄養素メモ★

温かい食べ物が恋しい時期になりました。今回は日本人に馴染みのある味噌汁に出汁に加え豆乳を入れました。豆乳に含まれている大豆タンパク質はコレステロールの吸収や血圧上昇の抑制作用があり、動脈硬化を防止する働きがあります。味噌汁の具をたくさん入れることで減塩効果にもつながります。具材も冷蔵庫の残り物などにしてみてもいいですね。皆様の好みに合わせてアレンジしてみてください！

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. 誠心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

公益財団法人
日本医療機能評価機構
機能種別版評価項目
3rdG:Ver. 1.1 認定病院

