

地域医療連携室からのご案内

地域医療連携室とは

当院では、患者さまにより良い医療の提供を行うべく地域の医療機関との連携により紹介患者さまの受け入れを推進しています。かかりつけ医療機関と密接な連携を図り、医療水準の向上と医療サービスの充実を目指すための連絡窓口として、地域医療連携室を設置しています。紹介された患者さまの診療が順調に行われているか、また診療情報がご紹介元の先生方に適正迅速にご報告されているかなどの点検を業務としております。地域の皆様の声に耳を傾け、より良い「地域完結型医療」の形を模索しながら、より一層の努力をしていく所存です。ご指導、ご鞭撻のほど宜しくお願いいたします。



地域医療連携室 窓口対応時間

月・火・水・金曜日 8時30分～17時00分

木・土曜日 8時30分～12時00分

TEL：082-296-0110（担当 竹内・横畑）

栄養ニュース

管理栄養士が教える!!

健康レシピ

「★夏野菜のゼリー寄せ★」

☆作り方☆



- ①大さじ3杯の水に粉ゼラチンを振り入れてふやかしておく。
- ②鍋に水300mlを沸かし、コンソメ顆粒を加え、①でふやかしたゼラチンを加えてしっかりと溶かす。野菜を加え、粗熱を取る。
- ③とろみがついてきたら、器に流し入れ冷蔵庫で1時間程度冷やし固める。

■材料(3人分) 24kcal

オクラ(塩ゆで後1cm幅) 3本(30g)
黄パプリカ(1cm角) 1/3個(40g)
(今回は星形で型抜きをしています)
ミニトマト(半分) 6個(60g)
水 1と1/2カップ(300ml)
コンソメ顆粒 小さじ2(6g)
(固形コンソメの場合は1個)
粉ゼラチン 小さじ2(6g)
水 大さじ3(45ml)

★栄養素メモ★

オクラやトマトには、活性酸素から体を守る抗酸化作用や、免疫を増強されているβ-カロテンが多く含まれています。また、パプリカには、免疫力を高めるビタミンCが豊富です。

まだまだ暑い日が続きますが、夏でもつるんと食べられる「夏野菜のゼリー寄せ」を食べて元気に夏を乗り切りましょう！

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. 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

