

オープンシステム (画像検査共同利用)のご案内

榎殿順記念病院では地域医療連携を推進するため、画像診断機器（CT・MRI）を地域の医療機関へ開放（オープン）し **共同利用** するシステムを導入しております。

画像検査（CT・MRI）は診断に欠かせないツールです。

しかしながら導入となりますと高額な購入費用や維持費、人件費やスペースといった多くの問題が、立ちはだかります。今後の診療報酬改正によっては更に難しくなる可能性もございます。

オープンシステム（画像検査共同利用）とは、医師による診察及び窓口会計はなく、検査のみを行い、会計やレセプト請求はご依頼元の医療機関でおこなっていただくシステムです。

地域の医療機関の先生方には、当院のCT、MRIの機器を有効に活用していただき、日々の診療にお役に立てればと考えております。

患者さまには当院での診察、会計がないため、予約に空きがあれば、速やかな対応が可能となっております。

●地域医療連携室● (担当: 竹内・横畑)

窓口対応時間 月・火・水・金曜日 / 9時～16時 木・土曜日 / 9時～12時
(日・祝日、当院規定休診日を除く)

TEL: **082-296-0110**



管理栄養士が教える!! 健康～低カロリー



さば 高血圧予防 鯖のマリネ

1人当たりエネルギー 209 kcal
たんぱく質19.5g、脂質11.7g
炭水化物4.7g、塩分1.4g

【材料】	(大人4人分)
★鯖の水煮缶	2缶
★玉ねぎ	1個
★カットわかめ	4g
●調味料●	
酢	大さじ 2
塩	1g (小さじ1/6)
こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ 2
にんにく	4g
しょうが	4g

☆作り方☆

- ①カットわかめを水で戻しておく。
- ②玉ねぎを薄切りにし、レンジでしんなりするまで蒸し、少し冷ます。(目安500wで2分～)
- ③鯖を食べやすい大きさにほぐし、①、②、調味料と合わせる。

★栄養素メモ★

魚にはDHA、EPAなどの不飽和脂肪酸が含まれています。青魚のさばには特に多く含まれており、その中のEPAには血液をサラサラにする作用があるため血圧を下げてくれます。

海藻にはミネラルが含まれ、余分な塩分を出す働きがあります。

また、玉ねぎには「硫化アリル」という成分が含まれています。血管を広げ、血行や血流を良くしてくれますが、水にさらすと溶け出してしまうため、今回は蒸して和える方法を取りました。鯖の青臭さも、香味野菜とオリーブオイルで気にならなくなります。

すぐ使える鯖の水煮缶で手軽に高血圧を予防していきましょう！