

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**

- 1/3日分の野菜が摂れる -

ミネストローネ

エネルギー	168kcal
たんぱく質	9.8g
脂質	8.7g
炭水化物	16.3g
塩分	1.2g
食物繊維	7.6g

【材料】	(大人4人分)
★ベーコン	20g
★玉ねぎ	60g (1/3個)
★かぼちゃ	80g (1/20個)
★なす	40g (1/3個)
★ブロッコリー	30g
★大豆(水煮)	200g
★トマトカット缶	200g (1/2缶)
★にんにく	少々
★塩	1.2g (小さじ1/5)
★コンソメ	7.2g
★オリーブオイル	8g (大きじ1/2)
★水	100g

✪作り方✪

- 【準備】
- ・ベーコン … 1cm幅に切る
 - ・玉ねぎ・なす・かぼちゃ … 1cmの角切り
 - ・ブロッコリー … 適当な大きさに切る

- ①鍋を熱し、オリーブオイルをいれ、ベーコンとにんにくを炒める。
- ②にんにくの香りがしてきたら玉ねぎ、かぼちゃ、なすの順に鍋に加えしんなりするまで炒める。
- ③トマト缶・水、ブロッコリー、大豆を加えかぼちゃが柔らかくなるまで弱火で煮る。(目安5~7分)
- ④かぼちゃが柔らかくなったことを確認したら塩、コンソメで味を調える。

★栄養素メモ★

健康づくりの指標である健康日本21では1日に350gの野菜を摂ることが目標値として定められています。具だくさんの汁という意味のミネストローネに野菜をたくさん用いて1人分125g(1日の1/3以上)摂ることができるメニューとなっています。食物繊維も1人分7.6g(1日の1/3以上)となっています。

(食物繊維の目標量※1は18~64歳で1日当たり男性21g以上、女性18g以上となっています。)

※1 食事摂取基準2020より