

みどりの  
通信



2020

4

NO.473

## 新年度のスタート！



新年度の始まりです。病院としても多くの新入職員を迎えました。

今年も喜びの多い1年になると良いですね。

【理念】 キリスト教精神に基づく「隣人愛」

【経営方針】 この地域にしっかりと根ざし、住民に信頼される病院づくり



社会福祉法人 聖隷福祉事業団  
医療保護施設

総合病院 聖隷三方原病院

SEIREI MIKATAHARA GENERAL HOSPITAL

〒433-8558 浜松市北区三方原町3453

TEL 053-436-1251(代) FAX 053-438-2971

# おしらせ



## 臨床研修修了証授与式

3月18日、2年間の初期研修を終えた研修医の先生方の修了式を行いました。式では多くの職員に見守られながら一人ひとりが2年間の研修生活を振り返ってスピーチをしました。

今年度も新たに14名の初期研修医を迎えています。どうぞ宜しくお願いします。



## 当院をご利用の皆さまへ

新型コロナウイルス感染症の拡大による面会制限のお願いをしております。

◎面会はご家族のみ短時間でとさせていただきます。

- ◇発熱・咳・のどの痛みなどの風邪の症状がある方
  - ◇中学生以下のお子様
- (患者様の状態によってはこの限りではありません)

◎面会時の注意点

- ◇症状の有無にかかわらず、面会の際にはマスクの装着と手指衛生を実施してください。
- ◇マスク着用がない場合は、面会できません。



## 新任医師の紹介

泌尿器科  
ふるせ ひろし  
**古瀬 洋**  
(浜松医科大学 1992年卒)



救急科  
きくち ひとし  
**菊地 斉**  
(筑波大学 2003年卒)



外科  
しげや なおき  
**渋谷 尚樹**  
(山形大学 2009年卒)



精神科  
いちかわ だいすけ  
**市川 太祐**  
(浜松医科大学 2011年卒)



ホスピス科  
おかもと そういちろう  
**岡本 宗一郎**  
(昭和大学 2012年卒)



泌尿器科  
あき りょうた  
**秋 亮太**  
(藤田医科大学 2014年卒)



病理診断科  
みずたに けんいち  
**水谷 謙一**  
(金沢医科大学 2014年卒)



放射線科  
まえじま たかひさ  
**前嶋 貴久**  
(浜松医科大学 2015年卒)



循環器科  
うんの きょうこ  
**海野 響子**  
(浜松医科大学 2016年卒)



整形外科  
さとう まさひろ  
**佐藤 雅洋**  
(秋田大学 2016年卒)



心臓血管外科  
しんぼり りさ  
**新堀 莉沙**  
(熊本大学 2016年卒)



## 新任医師の紹介

血液内科  
たかぎ ふみさと  
**高木 文智**  
(浜松医科大学 2016年卒)



呼吸器外科  
つちだ ひろゆき  
**土田 浩之**  
(山形大学 2016年卒)



脳神経外科  
あらかわ ともや  
**荒川 朋弥**  
(名古屋市立大学 2017年卒)



消化器内科  
おおしろ けいご  
**大城 恵吾**  
(三重大学 2017年卒)



精神科  
かねこ しんや  
**金子 信也**  
(浜松医科大学 2017年卒)



腎臓内科  
はやし さき  
**林 早紀**  
(浜松医科大学 2017年卒)



泌尿器科  
たなか ひろき  
**田中 広基**  
(山形大学 2017年卒)



循環器科  
ますだ さきと  
**増田 早騎人**  
(福島県立医科大学 2017年卒)



消化器内科  
よしい はじめ  
**吉井 元**  
(信州大学 2017年卒)



救急科  
たけうち しんたろう  
**竹内 晋太郎**  
(三重大学 2018年卒)



眼科  
みかわ ゆきの  
**三川 由季乃**  
(浜松医科大学 2018年卒)



## 卒後臨床研修医の紹介

いとう のぞみ  
**伊藤 望**  
(浜松医科大学 2020年卒)



かじわら しゅうた  
**梶原 秀太**  
(産業医科大学 2020年卒)



かつの のりお  
**勝野 教夫**  
(東北大学 2020年卒)



こたけ りな  
**小竹 理奈**  
(筑波大学 2020年卒)



こばやし わかば  
**小林 若葉**  
(信州大学 2020年卒)



さいとう もとき  
**齊藤 元規**  
(北里大学 2020年卒)



しんば ゆうじろう  
**榎葉 裕二朗**  
(浜松医科大学 2020年卒)



ながお ともあき  
**長尾 知明**  
(藤田医科大学 2020年卒)



ながしま さとみ  
**長嶋 里美**  
(大阪市立大学 2020年卒)



はかまた しょうご  
**袴田 昇吾**  
(浜松医科大学 2020年卒)



ひがし ゆきお  
**東 志勇**  
(九州大学 2019年卒)



ふるたて ゆか  
**古館 夕夏**  
(藤田医科大学 2020年卒)



やの としあき  
**矢野 敏明**  
(香川大学 2020年卒)



よしかわ さゆり  
**吉川 小由里**  
(弘前大学 2020年卒)



あれ!? これって…  
認知症?

認知症の人には  
どう接したらいいの?

## 認知症相談会

認知症に関する相談を、認知症看護認定看護師、医療ソーシャルワーカーがお受けします。

ひとりで悩まず、ご相談ください。

日 時：4月23日(木) 14:00～17:00

※事前予約制、30分程度／1件

場 所：聖隷三方原病院 よろず相談地域支援室

申し込み：聖隷三方原病院 医療相談室(よろず相談地域支援室内)

電 話：053-439-0006

受付時間：月～金 8:30～17:00

主 催：聖隷三方原病院 浜松市認知症疾患医療センター



## がん、肝炎、糖尿病等の疾病により 長期にわたる治療が必要な求職者の皆様へ ～ハローワーク浜松による就職支援のご案内～

患者さんの悩み・不安にハローワーク浜松の就職支援ナビゲーターがアドバイスします!

日 時：4月15日(水) 10:00～12:00

場 所：聖隷三方原病院 よろず相談地域支援室

お問い合わせ：聖隷三方原病院 医療相談室

電 話：053-439-9046

※事前予約可能です。医療相談室にて予約ください。

## がん相談支援センターからのお知らせ

### おしゃべり会「じゃがいも」

同じ病気を抱えている患者さんといっしょにお話してみませんか?おしゃべり会はみなさんで体験をわかちあい、支えあう会です。

参加費無料 申し込み不要

日 時：4月23日(木) 13:30～15:00

場 所：聖隷三方原病院 第7会議室

対 象：がん患者さんとご家族



お問い合わせ：よろず相談地域支援室内 がん相談支援センター  
電 話：053-439-9047

## 就労に関する相談会

静岡産業保健総合支援センターから派遣された両立支援促進員と当院の相談員がご相談をお受けいたします。

予約制

日 時：2020年4月9日(木) 13:00～16:00

場 所：聖隷三方原病院 よろず相談地域支援室

対 象：がん患者さんとご家族

## 人間ドックのご案内

### 聖隷予防検診センター

お申し込み：

【予約受付時間】

0120-938-375

◆月～金曜日 9:00～16:30

◆土曜日 9:00～12:00



## 医学生・看護学生の皆さまへ

世界中で感染拡大をする新型コロナウイルスの影響で、採用に関するフォーラムやイベントなどが相次ぎ中止・延期となっております。

当院では採用活動への不安を少しでも軽減するため、病院ホームページで病院の様子や先輩看護師のメッセージを公開しました。

各QRコードからご覧ください。



医学生用  
病院案内



看護学生用  
先輩からのメッセージ



## みどりちゃんのつぶやき

皆さんは「スーパームーン」というものを知っていますか？月は楕円軌道であるため地球から月までの距離は、約35万kmから約40万kmまで変化します。満月と月の地球への最接近が重なることにより、地球から見た月の姿が最大に見えることを「スーパームーン」と言います。ただこの呼び名は天文学の正式な用語ではなく、占星術から由来される俗称です。そして今月の7日から8日にかけての満月は、今年見える満月のうちで最も大きな「スーパームーン」となります。この日は空を見上げてみるのも良いですね！

がん治療中の  
支援食

栄養課通信 4月

## ～焼きおにぎり だし茶漬け～

当院ではがん治療患者さんの「治療中で食欲がない、でも食べたい！」気持ちをサポートするための支援食として「お好み食」を用意しています。そのなかのメニューのひとつ「焼きおにぎり だし茶漬け」が第23回日本病態栄養学会年次学術集会レシピコンテストにて最優秀賞に選ばれました。今回はそのレシピをご紹介します。作り方は簡単、だしの旨味と梅の酸味が加わり、あっさりとお食べやすいおすすめの料理です。ぜひご家庭でお試してください。

### 簡単！旬のレシピ

今回は、  
「焼きおにぎり だし茶漬け」  
をご紹介します

《栄養価 1人分》

エネルギー	189 kcal
たんぱく質	3.1 g
脂質	0.8 g
食塩相当量	3.7 g

(※ごま油少々：0.5gにて計算)

1人分

○焼きおにぎり	○梅干し …………… 1個		
米飯 …………… 100g	○あられ …………… 少々		
A	濃口醤油 …………… 3g	B	○葉ねぎ(小口切り) 少々
	風味調味料 …………… 1g		だし汁 …………… 180g
	食塩 …………… 0.2g		食塩 …………… 1g
	みりん …………… 3g		みりん …………… 0.5g
ごま油 …………… 少々	濃口醤油 …………… 0.5g		

### 作り方

- ① 焼きおにぎりを作る。ご飯とAの調味料をボールに入れてよく混ぜる。手にごま油を付けながら形良く握る。※ひっくり返すときに崩れやすいのでしっかり握るのがポイント
- ② ①をフライパンまたはオーブントースターで両面お好みの色がつくまで焼く。
- ③ 鍋にBのだし汁と調味料を合わせて温める。
- ④ 器に焼きおにぎりと梅干し、ねぎを盛り付ける。温めただし汁(③)をかけ、あられを上からちらして完成。

### ★アレンジ★

トッピングのあられの代わりにゴマや海苔・煎餅を砕いたもの、葉ねぎのかわりにシソなどお好みの組み合わせをお楽しみください。

栄養課 緩和ケアチーム