

## 各科外来担当および診療内容

- 各科の担当は医師などの都合により変更させて頂くことがあります。詳しくは外来の掲示案内をご覧下さい。
- 月に1度、保険証の提示をお願いいたします。
- 受付時間 8:00~11:00**  
(但し、午後診療の診療科につきましては15:30まで受付いたします)
- 診療に関するお問い合わせ <直通> **043-486-8111**
- 予約受付・変更………<直通> **043-486-1155**
- 夜間受付………<直通> **043-486-1151**

総合内科	月	火	水	木	金	土
初 診	櫻庭	横山	吉村	今澤	佐々木 第2・4 宮下 第1・3・5	交替制
○必要に応じて専門外来へ紹介いたします。						
腎臓内科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	鈴木	鈴木	藤井	萩原	鈴木	—
消化器内科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	—	藤井	佐藤	佐藤	関谷	—
内分泌代謝科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	佐々木	—	佐々木 小出	佐々木	藤原	—
循環器科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	山本	石尾	横山	横山	鳴海	—
呼吸器内科	月	火	水	木PM	金	土
初診・再診	—	—	—	永吉	—	—
神経内科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	榎原	—	—	—	榎原	—
メンタルヘルス科	月	火	水	木	金	土
予約のみ	—	—	—	佐竹	—	—

和漢診療科	月PM	火	水	木	金	土
予約のみ	笠原	—	—	—	—	—
緩和医療科	月	火	水PM	木	金	土
予約のみ	—	—	田口	—	—	—
小児科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	森	川村	川村	森	川村	交替制
外 科	月	火	水	木	金	土
初 診	田代	篠崎	井坂	中村	中村	交替制
再 診	有田 小池	有田 中村	小池 篠崎	有田 柏原	井坂	—
大腸肛門病(PM)	—	—	—	井坂	—	—
血管外科(AM)	—	田代	—	—	田代	—
呼吸器外科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	—	眞崎	深井	眞崎	眞崎	—
整形外科	月	火	水	木	金	土
初診・予約外再來	小谷	根本	茂手木	南	永原	交替制
再 診	茂手木	永原 小谷	南 根本	永原 茂手木	根本 小谷	—
側弯症(PM)	—	—	南 小谷	—	—	—
骨粗鬆症	月	火PM	水	木	金	土
初診・再診・予約	—	吉村	—	—	—	—
○第2・第4火曜午後						
脳神経外科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	—	—	—	角南	—	—
泌尿器科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	大西	戸邊	大西	五十嵐	大西	—
眼 科	月	火	水	木	金	土
初診・再診	渡辺	渡辺	渡辺	村本	渡辺	—
網膜硝子体	—	—	—	—	水野谷	—
耳鼻咽喉科	月	火PM	水	木	金PM	土
初診・再診	—	内田	—	—	久満	—

## お知らせ

### 専門外来のご案内

新しく専門外来が始まりました。どうぞよろしくお願ひいたします。

◆和漢診療科………毎週月曜日午後

◆網膜硝子体外来…毎月第3金曜日午後

予約制になりますので、事前にご連絡ください。

◎予約受付 ☎043-486-1155

### 人間ドックのご案内

健診専用フロアにて1日人間ドック、各種オプション検査、施設内健康診断を受診していただけます。

人間ドックの受診から、あなたの健康づくりがスタートします!!

皆さまのご利用をお待ちしております。

聖隸佐倉市民病院内 健診センター

◎お申し込み・お問合せ ☎043-486-0006

### 工事について

12月に導入を予定している高性能最新型の血管撮影装置の設置にともない、下記の期間、放射線科におきまして、工事を予定しています。

ご来院の皆さまには、ご迷惑をおかけいたしますがよろしくお願ひいたします。

■工事期間: 11月中旬～12月下旬

■工事場所: 放射線科

導入する、血管撮影装置の機能については、次号でご紹介いたします。



## 聖隸

さ く り 通 信

Seirei Sakura Tsushin  
Nov.10.2005  
発行者/ 柏原 英彦  
vol. 16



10月15日 佐倉市楽友協会によるロビーコンサート

### 聖隸佐倉市民病院

〒285-8765 佐倉市江原台2-36-2  
Tel.043-486-1151 Fax.043-486-8696  
<http://www.seirei.or.jp/sakura/>

## 和漢診療科案内

笠原 裕司

初めまして。この11月から 和漢診療科外来を担当することになりました笠原裕司と申します。

### ■和漢診療とは

和漢診療科は、いわゆる「漢方薬治療」を専門とする診療科です。  
 ○症状があるのだが、いくら検査をしても「異常がない」と言われる  
 ○現代医学のお薬を飲むと副作用が出来てしまつて受けられない  
 ○病気というほどではないのだが、なんとなく体調がすぐれない  
 ○何科で診てもらつたら良いか分からぬ  
 ○虚弱体质で、すぐに体調を崩してしまう  
 ○漢方薬を飲んでみたい

などの方が、漢方薬治療の良い適応です。

お子様から、おじいちゃん・おばあちゃんまで年齢・性別・診断名は問いません。

現代医学の視点とは全く異なる東洋医学の視点から診察し、漢方薬を決定します。

また必要に応じて、現代医学的な検査も行なうことが出来ますので、東洋医学と西洋医学の「良いとこ取り」が出来る診療科なのです。

検査の結果、現代医学的な検査を優先したほうが良い場合や、現代医学的な治療が必要な病気が見つかった場合には、ご説明の上、担当の診療科に紹介する場合もあります。

なお、お一人お一人のお話を伺うための十分な時間を取りために、待ち時間が長くなることもあります。

### ■エキスと煎じ薬

昔は、漢方薬と言えば、生薬を鍋でグツグツ煎じるもの（煎じ薬）でした。最近の漢方薬は銀紙に入った粉薬（エキス製剤）がほとんどですが、これはインスタントです。お湯さえあれば手軽に飲め、かなりの効果を持っていますが、煎じ薬にはかないません。（インスタントコーヒーが喫茶店のコーヒーにかなわないのと似ています。）

一方、煎じ薬は、患者さまの体質に合わせて生薬を加減したり、生薬の組み合わせによってエキス製剤の作られていない処方を作り出す事も出来ますが、1日1回1時間ほど煎じてもらう手間の必要があります。エキスと煎じ薬のどちらを処方するかは、患者さまの忙しさや病気の性質によって相談で決めますが、どちらも保険適応になります。

### ■苦い漢方・美味しい漢方

さて、その漢方薬ですが、みなさん、「苦い薬」と思っていませんか。

その通り!多くの漢方薬は苦いんです。でも、その苦い漢方薬を毎日きちんと飲まれる方々もおられます。ある患者さまがこう言われました。

「この薬はコーヒーの様に味に深みがあって美味しいですね!」  
 ぼくはびっくりしました。この方にお出した薬は、漢方薬の中でも、一・二を争う苦い薬だったからです。しかし、その薬を飲み始めてから、この方は急速に良くなられました。

漢方の教えに、「漢方薬が美味しい感じられたら薬と体質が一致している証拠」ということがあります。この方の場合も体質と一致した薬だったからこそ、とても苦い薬が美味しい感じられたのでしょう。みなさんも、漢方薬の苦味と旨味を味わってみませんか。

## 職場紹介

### ■薬剤科

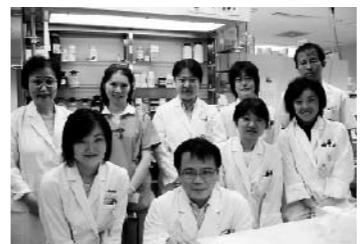
「病院の薬剤師ってどんな仕事?」というような疑問をお持ちではありませんか?

私たち薬剤科では、薬剤師8名、助手1名で業務にあたっています。主な業務内容は、「入院患者さまの飲み薬や塗り薬および注射薬の調剤」「お薬の飲み方や効果及び副作用等の説明」「医師や看護師など病院スタッフへの薬の正しい使い方や副作用など情報の伝達(DI業務)」「患者さまが使用する吸入薬や消毒薬(院内製剤)の作製」また「感染予防対策の委員会など、院内の各会議にチーム医療の一員として参加」しています。さらに『糖尿病教室(火・金曜日15:00~)、腎臓病教室(木曜日15:00~)の開催』に携わっています。

また、患者さまから「外来の薬はなぜ院外処方箋なの?」という質問をよくされます。

それは、複数の医療機関にかかる患者さまが年々増加することにより、同じような薬が重なって処方されたり、飲み合わせの悪いお薬が処方されたり等の問題が生じてくることが予想されます。それらを防ぐためには、複数の病院から処方された薬をかかりつけの薬局でもらうこと、様々なチェックが可能になってきます。そのため、当院の外来では基本的に院外処方箋を発行しております。これは当院のみならず、厚生労働省も「かかりつけ薬局(院外の調剤薬局)」を持つことを推進しています。複数の医療機関におかかりの患者さまは、他の医療機関でもらっている薬を医師または薬剤師にお伝えください。

私たち薬剤師は、「見える薬剤師」を目指して、様々な業務に取り組んで行きたいと考えています。常に、患者さまの声に耳を傾け、お薬に対する疑問や不安を取り除くお手伝いができるれば幸いです。いつでもお気軽に声をかけてください。



## 栄養科通信 1粒で2度 おいしい牡蠣

日を追うごとに木々の紅葉は色づき、秋の深まりを感じさせます。昼夜の気温差が大きいこの時期は、風邪を引いている方を時折見かけます。風邪の予防に良いとされる食品は沢山ありますが、今回は「1粒で2度おいしい」今が旬の牡蠣をご紹介します。

牡蠣は「海のミルク」と呼ばれるほど栄養価が高いのは有名ですが、特に私達の体にとってうれしい働きをしてくれる「亜鉛」が豊富です。亜鉛は免疫機能の主役であるT細胞やNK細胞に作用し、風邪を引きにくくするといわれています。それだけでなく、亜鉛を摂ることで、体内的300を越える様々な酵素を活性化させ、ガンの元でもある活性酸素の無毒化、美肌効果(亜鉛はコラーゲン形成に必要で、不足すると老化の促進やシミ・乾燥肌の原因になります)、骨粗鬆症の予防(亜鉛がないとカルシウムは骨になれません)、肝機能向上、味覚維持等の作用があり、鉄分豊富で貧血予防にもなります。

むき身の牡蠣はふっくらとしておりのあるもののか鮮度の良い証拠。亜鉛はビタミンCと相性が良く、一緒に食べると吸収率がアップしますので、下記の献立をお試しになつてはいかがでしょうか。



### 牡蠣のオードブルサラダ レシピ(4人分)

材 料	牡蠣(むき身)…20個	レモン……………4個
	塩コショウ…………少々	オリーブオイル…大さじ2
	レタス……………1/2玉	ラディッシュ…4個
A	(レモン汁大さじ2と醤油・酒各大さじ1をあわせたもの)	
B	(チリソース大さじ6とレモン汁大さじ1をあわせたもの)	

### <作り方>

- ① 牡蠣は3%の塩水で手早く洗って水気をふき、塩コショウをふる。
- ② オリーブオイルをフライパンに熱し、牡蠣の表面を強火でさっと焼きAをふって冷ます。
- ③ レタスは千切り、ラディッシュは薄切りにして冷水に放し、水気をきる。
- ④ レモンは3mmの厚さの輪切りにし、器に並べて牡蠣をのせ、Bをあわせてかけて③を盛り付けて出来上がり。

管理栄養士 野田博晃