

さいたま市立病院だより えがお

Vol.54



新年のごあいさつ



あけましておめでとうございます。

令和6年が皆様にとって良い年であることをお祈り申し上げます。

昨年5月に新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけが5類感染症となり、重症化する新型コロナウイルス感染症の患者さんも減少傾向にあります。当院ではマスクの着用を欠かせませんが、面会の制限も緩和して、今後も外来、入院の患者さんとご家族に優しい医療を提供できる体制を作っています。

さて、去年は病院の診療の幅を広げるいくつかの変化がありました。

4月からは一般・血管外科（乳腺）の西村顕正先生が着任され、高度な診断、治療機器を用いた乳腺疾患の診療を提供しています。5月にはスポーツ医学総合センターを東館2階で立ち上げ、武田健太郎所長の下、市民の皆様や地域のアスリートが安心してスポーツを楽しめ、健康増進に役立つよう、運動器の不具合を中心に診療を展開することになりました。若い人たちの腕、肩、ひざなどの診療も迅速、正確に診断し、治療を進めています。

また、令和4年6月から運用を開始したドクターカーについては、昨年までに250

回を超える出動がありました。今後も「救える命を一人でも多く救おう」という考えのもと、地域住民のための救急医療に貢献してまいります。

本年は旧病院棟跡地の整備が終了し、患者さんにご家族にとって利用しやすい病院を作っています。また、コロナ禍で活動が制限されておりました市民公開講座もすでに再開しており、今後も市民の皆様との接点が広がるよう、努めてまいります。

医療界では、働き方改革が進んでいます。当院では全職員でチーム医療を進め、多職種が協働して医療のレベルを引き上げる形での改善を進めてまいりたいと考えています。皆様のご理解をお願い申し上げます。

本年もよろしくようお願い申し上げます。



院長
堀之内 宏久

患者支援センターからのお知らせ

☑ 受診予約をお願いします

当院の外来診療は、「初めて来院される患者さん」、「紹介状をお持ちの患者さん」、「再来の患者さん」すべて**予約**が必要となります。事前に電話または受診受付でご予約をお願いします。

ご予約をいただくことで、医師の指定および診療時間の予約ができ、事前に事務手続き

を済ませておくため、患者さんの待ち時間を短くすることができます。ご協力をお願いします。

予約専用番号：048-875-9561

受付時間：平日 午前8時30分～午後5時
(土曜・日曜・祝日・年末年始を除く)

☑ 初診は紹介状が必要です

当院は地域医療支援病院であると同時に紹介受診重点医療機関でもあります。初診の際は、地域のかかりつけ医など他の医療機関からの**紹介状**（診療情報提供書）が必要となります。受診の際には紹介状をお手元にご用意のうえ、事前予約を済ませ、受診日は紹介状をお持ちいただくようお願いいたします。

なお、初診の患者さんで紹介状をお持ちでない場合は、初診料とは別に、初診時選定療養費として、医科の場合7,700円（税込）、歯科の場合5,500円（税込）をご負担いただきます。また、治療期間をあけた場合もご負担いただくことがあります。

☑ 地域医療支援病院とは？

地域医療支援病院とは患者さんに身近な地域で医療が提供されることが望ましいという観点から、地域のかかりつけ医など他の医療機関から、より専門的な医療・検査が必要と紹介された患者さんに対して適切な医療を提供することを目的に都道府県知事や政令指定都市市長から認可を得た病院のことです。

救急医療の提供、地域の医療機関と連携を図り病院の施設・設備を共同で利用できる体制、地域の医療従事者に対する資質向上のための研修を行うなど、第一線の地域医療を担うかかりつけ医を支援する能力を備えた病院として地域医療の充実・中核を担う役割があります。



栄養科からおすすめレシピのご紹介

当院の給食でお出ししているメニューの中から、今回はおすすめの減塩レシピをご紹介します。



ポイント レモンの酸味を効かせて、薄味でもおいしく！

魚ホイル焼き (2人分)

材料 魚（鮭や白身魚）… 2切れ
玉ねぎ… 60g（1/3個）
しめじ… 30g
人参… 20g
白ワイン… 小さじ1弱
バター… 8g
醤油… 小さじ1
レモン… 輪切り 2枚

作り方

- ①魚は白ワインを振っておく。玉ねぎは薄切り、人参は千切りにする。しめじは石づきを除いてほぐす。
- ②①とバターをアルミホイルで包む。フライパンに入れて蓋をし、弱火で15分程度蒸し焼きにする。
- ③醤油をかけ、レモンを添えて完成。

食塩相当量
(1人分)

0.8g

キーマカレー (2人分)

材料 合い挽き肉… 120g
玉ねぎ… 100g
人参… 60g
ピーマン… 40g
にんにく… 1片
しょうが… 1片
サラダ油… 大さじ1/2
コンソメ… 小さじ1/2弱

カレールウ… 20g
カレー粉… 小さじ1
赤ワイン… 小さじ1
チャツネ… 小さじ1
ローリエ… 1枚
ご飯… 適量

ポイント

市販のルウは塩分が多いので、ルウを減らしてカレー粉をプラス！



作り方

- ①熱したフライパンにサラダ油を加え、合い挽き肉、おろしたにんにくとしょうがを炒める。肉に火が通ったら、みじん切りにした玉ねぎ、人参、ピーマンを加え、さらに炒める。
- ②具が浸るくらいの水とローリエを加え、沸騰したらアクをとり煮込む。食材に火が通ったら、調味料を加えて水気がなくなるまでさらに煮込む。
- ③ご飯を器に盛り、②をかける。

食塩相当量
(1人分)

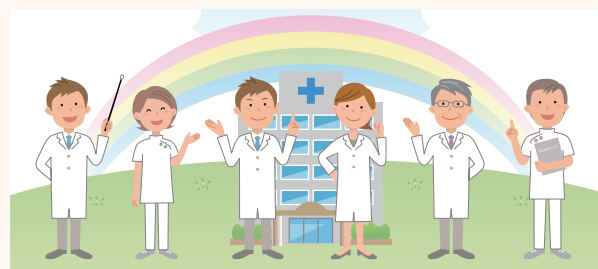
1.5g



◀ 当院HPIには他のレシピも掲載されているので、そちらもぜひご覧ください

当院では、当院通院中の外来患者さん及び入院中の患者さんを対象に、予約制で栄養相談を行っています。これからの食事はどうしたらいいの？塩分を控えるにはどうしたらいいの？などのご相談をお受けしているので、ご利用ください。また、外来化学療法中のがん患者さんを対象に、がん病態栄養専門管理栄養士の資格を持った管理栄養士による栄養相談も実施しています。ご希望の場合は、主治医にお伝えください。

新任医師のご紹介



※令和5年10月入職 ※紙面の都合により、一部のご紹介となります

内科(腎臓)科長
岩下 山連



宜しくお願い致します。

趣味又は座右の銘

●読書、舞台鑑賞

内科(腎臓)医長
小川 公己



常に学び最善をつくしてまいります。

一般・血管外科(乳腺)
医師
八柳 美沙子



秋田で乳腺外科として働いておりました。
よろしくお願いたします。

趣味又は座右の銘

●趣味は水泳でした。さいたまでは新しい趣味を探そうと思っています。



アクセス

- ・JR「北浦和駅」から
東口 東武バス「さいたま市立病院」行き 終点下車(約15分)
- ・JR「浦和駅」から
東口 国際興業バス「南台」行き「市立病院」下車(約20分)
西口 東武バス「さいたま市立病院」行き 終点下車(約25分)
- ・JR「さいたま新都心駅」から
東口 東武バス「さいたま市立病院」行き 終点下車(約30分)
- ・JR「東浦和駅」から
国際興業バス「馬場折返場」行き 終点下車(約15分)、
下車徒歩5分
国際興業バス「市立病院」行き 終点下車(約20分)
- ・JR「大宮駅」から
東口 東武バス「さいたま市立病院」行き 終点下車(約40分)

さいたま市立病院
住所 : さいたま市緑区大字三室2460
電話 : 048-873-4111
ホームページ : <https://www.city.saitama.lg.jp/hospital/index.html>



令和6年1月発行 発行者:さいたま市立病院 院長 堀之内 宏久

※この印刷物は1,200部制作し、1部あたりの印刷経費は66円です。