

## 原田病院外来診察担当表 (2022年6月1日～)

●診察時間:午前9時～12時 午後4時～6時 ●受付時間:午前8時30分～12時 午後3時30分～6時

☆当院では待ち時間短縮のため午前中の診察は予約制となっております☆

□一般内科外来 □糖尿病外来 □泌尿器科外来 □整形外科外来 □慢性腎臓病(CKD)外来 □在宅血液透析(HHD)外来

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	
午前 外来	1診	山下(和)	山下(秀)	重本	西澤	荒川	重本
	2診	土井俊樹	西澤	水入(腎臓内科)	水入(腎臓内科)	山下(秀)	山下(和)
	3診	佐々木	大下	土井俊樹	中野(喜)(呼吸器内科)	大下	佐々木
	4診 DM	小林(貴)	小林(貴)	田中	向井	向井	DM 広大
	5診	安達	原田	—	小林(貴)	大久保	(第1・3・5週目) / (第2・4週目) 土井俊樹(整形外科) / 岡野(整形外科)
	6診 初診	森井	浅野	大久保	森本	弓場	小林(知)
	7診	藤井(血液内科)	藤田(泌尿器科)	藤田(泌尿器科)	藤田(泌尿器科)	藤田(泌尿器科)	広大(泌尿器科)
	8診	—	—	—	—	—	浅野
午後 外来	1診	15:30～16:00(予約) /16:00～18:00 荒川	15:30～16:00(予約) /16:00～18:00 山田	15:00～16:00(PD) /16:00～18:00 土井俊樹	15:30～16:00(予約) /16:00～18:00 山田	15:30～16:00(予約) /16:00～18:00 弓場	16:00～18:00 浅野
	2診	14:30～16:30(不定期) 呼吸器 濱田	14:00～16:00/16:00～18:00 呼吸器/一般内科 宮本	15:30～16:00(予約)/16:00～18:00 森本	14:00～16:00 PD 西澤	16:00～18:00 呼吸器 濱田	15:00～17:00 DM 広大
	3診	—	14:20～16:00 CKD 水入	13:30～17:00(第1・3・5週) 血液内科 藤野(啓)	14:40～16:20 CKD 水入	14:30～16:00 CKD 西澤	16:00～18:00 CKD 森井
	4診	14:30～17:30 (中島)	14:30～16:30(第2・4週) 循環器 中野(由)	—	14:00～17:00 循環器 橋本	—	—
	5診	14:30～17:30 中島	15:30～17:30 原田	16:00～18:00 呼吸器 中野(喜)	15:00～18:00 整形外科 吉岡	12:00～14:30 移植シャント外来 札幌	—
	7診	13:00～16:00 フットケア 大下	13:30～16:30 リウマチ・膠原病 荒木	14:00～17:00 循環器 秦	—	13:30～16:30 リウマチ・膠原病 茂久田	—
	8診	—	14:30～15:00/12:00～14:30 HHD 西澤 / 移植シャント外来 札幌	16:00～19:00(第2週) オーバーナイト 西澤	—	—	—

※手術・救急・学会などにより担当医が予告なく変更になることがあります。

# あさひ

一陽会広報誌

令和4年  
春号  
vol.71



題名「サンタモニカ」

撮影：管理本部 寺田由美子

### 一陽会

原田病院 院長 重本 憲一郎

〒731-5134 広島市佐伯区海老山町7番10号  
TEL 082-923-5161 FAX 082-921-8035

一陽会クリニック 院長 碓井 公治

〒731-5133 広島市佐伯区旭園10番3号  
TEL 082-924-0033 FAX 082-924-0037

デイケアあさひ 所長 寺沢 由香

〒731-5133 広島市佐伯区旭園9番31号  
TEL 082-943-8610 FAX 082-943-8600

イーストクリニック 院長 有田 美智子

〒732-0814 広島市南区段原南1丁目3番53号 広島イーストビル6F  
TEL 082-506-0123 FAX 082-567-7115

横川クリニック 院長 内藤 隆之

〒733-0011 広島市西区横川町2丁目7番19号 横川メディカルプラザ3F  
TEL 082-231-0111 FAX 082-231-0155

グランホームあさひ 施設長 三上 タ子

〒731-5133 広島市佐伯区旭園9番31号  
TEL 082-943-7773 FAX 082-943-8600

クローバー訪問看護ステーション 所長 大泉 淳

クローバー居宅介護支援事業所 所長 平田 恵美

〒731-5134 広島市佐伯区海老山町7番10号(原田病院内)  
TEL 082-925-6222(訪問看護) 082-925-6221(居宅介護)  
FAX 082-925-6223(共通)

ケアレジデンス楽々園 施設長 小嶋 加代子

デイサービス楽々園 所長 西 幸子

クローバーヘルパーステーション 所長 甲斐 慎一郎

〒731-5136 広島市佐伯区楽々園3丁目14番3号  
TEL 082-943-8686(ケアレジデンス楽々園)  
082-943-8585(デイサービス楽々園)  
082-943-7088(ヘルパーステーション) FAX 082-943-8588(共通)

### 発行 一陽会広報委員会

〒731-5134 広島市佐伯区海老山町7番10号  
TEL 082-923-5161(代) FAX 082-921-8035  
ホームページ <http://www.icy.or.jp> E-mail [info@icy.or.jp](mailto:info@icy.or.jp) (一陽会 広報室)  
ご意見・ご質問があれば上記の一陽会広報室までご一報ください。

### 周辺地図



### あとがき

「サードウェーブ」と呼ばれる2000年頃からアメリカで始まった「珈琲本来の価値を重視する」風潮が流行りつつあります◆珈琲が一般に普及するまでには3度の「波」があったそうです。ファーストウェーブは流通が発達した1960年代、一般家庭で珈琲が飲まれるようになり粗引き豆を薄く煮出したいいわゆるアメリカン珈琲が流行。セカンドウェーブは1970年代スターバックスに代表されるシアトル系珈琲ショップが登場し高品質の豆を深煎りした濃厚な珈琲が流行しました◆サードウェーブとは産地や農園を重視し豆の個性を最大限に引き出す抽出方法を追求していく考えです。珈琲豆もワインと同様、産地・農園特有の風味があり、豆本来の個性を大切にするために浅煎りで淹れて酸味をだします。珈琲の酸味は果実本来のフルーティさであるときれい、一杯ずつ丁寧にハンドドリップで淹れていく点が特長です◆米ノースウエスタン大学が行った大規模調査で、珈琲を飲む人は飲まない人に比べ新型コロナウィルスに感染するリスクが10%ほど低いという結果が出たそうです。珈琲に含まれるポリフェノールの抗酸化作用などの効果とも言われています。私のような珈琲好きにはちょっといい情報でした。

### 一陽会 基本理念

- 1 愛情ある奉仕の心を以て地域医療・介護に貢献します。
  - 2 和衷協同して技術の向上と人格の形成に努めます。
  - 3 誠心と創意工夫を以てその職責を全うします。
- 一陽会では、「愛・和・誠」を是訓と定め、その理念に基づいた組織づくりを行っています。

### 患者さんの権利

- 1 人としての尊厳を維持する権利  
一陽会の職員は患者さんのプライバシーの保護に努めるとともに、人としての尊厳を重視します。
- 2 納得できる医療を受ける権利  
一陽会の職員は患者さんに必要な情報提供を行い、インフォームドコンセント(説明と同意)に努めます。
- 3 自由に医療機関を選択する権利  
患者さんにはいかなる治療段階においても他の医師等の意見を求める権利(セカンドオピニオン等)があり、一陽会はこれを支援します。

### 原田病院 基本方針

- 1 地域ニーズに応える地域密着型の病院をめざします。  
高齢化が進む今日、高齢者の急性期医療を担うという当院の役割を明確にします。その為に、病診・病病連携を密にし、紹介患者の受け入れ、及び回復後の逆紹介を励行します。
- 2 医療、介護、福祉の関連機関と協力して、在宅医療を支援・推進します。  
また医療の質を高めることにより早期社会復帰、平均在院日数の短縮をはかり、急性期型病院を維持します。
- 3 腎疾患、糖尿病、透析を中心とした急性期医療を提供します。  
特に透析医療では、当地区において中心的役割を果たすよう努力します。
- 4 患者さん中心の医療をめざします。  
患者さんの権利、尊厳、利益、希望を尊重した医療を実現するため、相談窓口、検討機関を広く設け、積極的に実施します。

## 透析ベッド増床：原田病院透析室

今年3月、フロアを改装し21床の透析室を新たに設置いたしました。

血液透析患者さんの増加、高齢化による送迎利用者の増加、新型コロナウイルス感染症蔓延等、血液透析治療を取り巻く様々な環境の変化に対応するため、新透析フロアを開設いたしました。

新しいフロアは状況に応じて隔離スペースを設置するなど、使用方法をカスタマイズできるように考えています。個室透析室も拡張しクリーンパーテーションを新たに設置し空調システムの強化を行いました。透析用装置には日機装社製のSiシリーズ(DCS-200Si・DABSi・DADSi)を採用し、さらにSi連携(装置間の連携システム)を導入し、透析関連薬剤管理の向上を図りました。

システムだけでなく透析方法も自宅に透析装置を設置する在宅透析(週5回以上の頻回血液透析)、病院に宿泊しながら治療を行うオーバーナイト透析(8時間の血液透析)、法人内の横川クリニックでは個室で行う長時間透析(6時間の血液透析)など様々な透析方法も提供しています。頻回及び長時間の血液透析は毒素・水分の除去を緩やかにしっかりと行うことができ、身体への負担の軽減や内服薬の減少、食事制限の緩和など様々な効果があります。ご興味のある方は主治医もしくは透析室スタッフにご相談ください。

血液浄化部 副部長 烏田 一義



## オンライン資格確認開始：原田病院

原田病院では4月よりマイナンバーカードを用いた保険資格の確認を開始しました。

オンライン資格確認とは、医療機関や薬局で、マイナンバーカードによる保険資格の確認ができる仕組みです。従来のように保険証を医療機関や薬局に提示しなくても、患者さん自身が専用のカードリーダーにカードをかざすことにより保険資格の確認ができるため、人との接触を最小限に抑え、待ち時間の短縮にもつながります。

また、これまで「限度額適用認定証」は、患者さんが保険者へ申請を行わなければ発行されませんでした。オンライン資格確認では患者さんからの申請が必要なくなるなど、さまざまな手続きがスムーズに進むようになります。

### 【オンライン資格確認でできること】

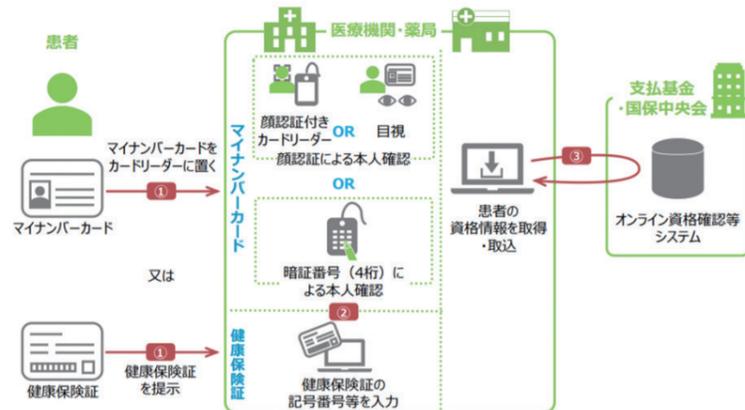
- ・マイナンバーカードでの健康保険証資格確認
- ・マイナンバーカードでの「健康保険証利用の申込」手続き
- ・健康保険証での資格確認
- ・予約時一括確認
- ・限度額適用認定証等の情報の照会
- ・特定疾病療養受療証情報の照会
- ・薬剤情報・特定健診情報の閲覧

※オンライン資格確認にはマイナンバーカードが必要です。申請方法は下記QRコードからご確認ください。



### オンライン資格確認の本人確認の仕方

オンライン資格確認では、マイナンバーカードのICチップまたは健康保険証の記号番号等により、オンラインで資格情報の確認ができます。



オンライン資格確認における本人確認の仕組み「医療保険部会4 191225」参照

## コラム いきいきさん

放射線科  
技術主任 三上 富生



『誠心』をもって患者さんに接することを心がけています。



2009年に入職し、原田病院放射線科に勤務しております。診療放射線技師は検査において患者さんと接する時間は短いですが、患者さんにとっては将来を左右する重要な検査であるため『誠心』をもって患者さん一人ひとりに接することを心がけています。例えばMRI検査において閉所恐怖症のある患者さんから「他施設では怖くて検査が出来な

かったが今回は検査が出来た」とお言葉を頂いた時は大変嬉しく思います。また、学術面においても学会や勉強会への参加や発表、今年度からは広島CT技術研究会の世話人に加わるなど、とても充実した技師人生を歩むことができいております。今後も安心で安全かつ質の高い検査を目指し、尽力して参りたいと思います。

## 健康レシピ 白身魚の辛味噌焼き



今回は当院で提供している『白身魚の辛味噌焼き』のご紹介です。

皆さん、魚を食べていますか？調理が面倒、骨があり食べるのが手間、魚料理のレパートリーが少ないなど、つつい肉料理の回数が多くなるといった声をよく聞きます。近年、日本人の魚介類の摂取量は減少し続けており、肉類の摂取量が上回るようになりました。魚に含まれる不飽和脂肪酸は、動脈硬化を予防する働きがあります。また、魚のたんぱく質は肉のたんぱく質と並び、良質なたんぱく質であるだけでなく、消化されやすく、体内に取り込まれやすいという特徴もあります。今回は辛味噌ダレに漬けて焼くだけの簡単レシピです。ぜひ魚料理のレパートリーのひとつにいかがでしょうか。

魚を食べる回数を今より増やすことを心がけてみましょう。

今回は鯛を使用しましたが、他の白身魚にも利用できます。辛さはお好みに合わせて調整ください。

エネルギー：152Kcal/  
たんぱく質：16.9g/脂質：5.8g/塩分：0.5g

### 《材料(2人分)》

白身魚(今回は真鯛を使用) 80g程度 2切  
酒 10g(小さじ2)  
おろし生姜 2g(小さじ1/2弱)  
味噌 8g(小さじ11/2弱)  
豆板醤 1~2g(小さじ1/4~1/3)  
みりん 6g(小さじ1)  
砂糖 4g(小さじ1強)  
ごま油 2g(小さじ1/2)  
油 適量

### 《作り方》

- ①漬けダレの調味料を計量し、しっかり混ぜ合わせておく。
- ②①の中に魚を漬け込み、20分以上冷蔵庫においておく。
- ③熱したフライパンに油をひき、②の魚を入れ、蓋をし弱火で両面3~5分ずつ蒸焼にする。(魚の中まで火が通っていることを確認)
- ④皿に盛り付ける。

管理栄養士 長畑 奈緒美