

◆福本外科クリニック◆

福本 泰知 先生

所在地：松山市竹原町1丁目2-2
 電話番号：089-943-7035
 開院日：平成29年6月1日
 診療科：外科、消化器外科、胃腸外科
 休診日：水曜日午後、土曜日午後、日曜日、祝祭日

診察時間	月	火	水	木	金	土
8:30 ～ 12:30	○	○	○	○	○	○
14:00 ～ 18:00	○	○	-	○	○	-



当院は、昭和44年5月に『福本外科胃腸科医院』として開院しました。平成29年6月の新築移転に伴い、『福本外科クリニック』に改称しましたが、担当医師、診療内容などに変更はありません。外科・消化器疾患の診療が中心ですが、地域に根差した



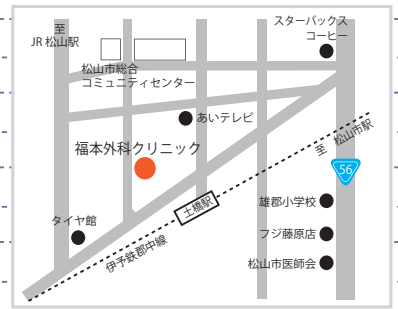
「ホームドクター」として、風邪、高血圧、糖尿病、高脂血症などの内科的疾患の診察もしております。

外傷・熱傷治療は、消毒液やガーゼを使わない「湿潤療法」を行っています。胃・大腸内視

鏡検査は、これまで3万例以上の経験があり、安全で苦しくなく、見逃しのない検査を常に心がけています。

今後も地域の皆様に安心して納得のいく医療を提供し、心の通う信頼されるクリニックを目指してまいります。

松山市民病院は敷居が低く、無理なお願いでも早く、迅速に対応していただけます。ありがたい存在であり、感謝しています。これからも連携を深めていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。



栄養管理室通信

～意外と知らないお雑煮のこと～



由来 諸説あるが、年神様に供えた餅や里芋、人参、大根などを、若水(その年最初に井戸や川から汲んで神棚に供えた水)と新年最初の火で煮込み、元旦に食べたのが始まりといわれている。

語源 【煮雑ぜ(にませ)】
 色々な具材を煮合わせたことからきている。

味付け 白味噌仕立て・・・京都・関西地方
 澄まし汁仕立て・・・関東・近畿を除く西日本
 小豆雑煮・・・出雲地方 くるみ雑煮・・・岩手県

餅の種類 関西では、円満を意味する縁起物の丸餅が主流。人口が集中していた関東周辺では、ひとつずつ手で丸める丸餅よりも一度に多く作れる角餅が主流。香川・愛媛(四国中央市)などでは餡餅が使われる。

主な具材 大根、人参、葱など一般的な野菜の他に土地柄を感じる産物が入る。例えば、新潟では鮭やいくら、島根では岩海苔やハマグリ、広島では牡蠣など。(管理栄養士 中居 理恵)

- ～お雑煮の材料と作り方～
- だし汁(合わせ) 1.5カップ
 - 大根 100g
 - 人参 50g
 - 油揚げ 1/4枚
 - 三つ葉 1/8束
 - 切り餅 2個
 - 昆布(だし取り) 5mm
 - 醤油 小さじ2

- ① 昆布とかつおの合わせだしをとり、取り出した昆布を細く切る。
 - ② 大根と人参、油揚げを短冊切りに、三つ葉を3cmの長さに切る。
 - ③ 餅は別に茹でて柔らかくしておく。
 - ④ だし汁を火にかけ、②を煮る。火が通ったら三つ葉と昆布を加えて醤油で味を調える。
 - ⑤ 椀に③を盛り、④をかける。
- ★だしを取った昆布を使うのがPoint!

お知らせ

INFORMATION

看護師のユニフォームが変わりました

平成29年12月より、看護師のユニフォームが従来の水色ベース白襟のユニフォームからスクラブに変わりました。ストレッチ性・通気性がアップして、より機能的になっております。気持ちも一新し、思いやりのある質の高い看護へと繋がるよう努めてまいります。



看護部長、副部長、師長、課長

病院ホームページをリニューアル

平成29年12月に当院のWEBサイトをリニューアルしました。患者さん・お見舞いに来られる方や連携医療機関の皆さまが、必要な情報を見付けやすいデザインになっています。スマートフォン対応も強化したので是非ご覧下さい。



松山市民病院 検索

資格取得しました

- ▽看護部 吉本香代子/CPAP療法士
- ▽看護部 橋本忍/心電図検定3級



当院は敷地内禁煙を実施しています。ご理解、ご協力をお願いします。