連携医療機関の紹介 📆 🥨



当院の連携医療機関である先生をご紹介いたします。

◆喜多岡整形外科クリニック◆ 喜多岡 健二 先生

所 在 地:松山市雄郡2丁目9-33

電話番号:089-998-6611 開院日:平成12年9月1日

診 療 科:整形外科、リウマチ科、リハビリテーション科

休 診 日:水曜日、日曜日、祝祭日

診察時間	月	火	水	木	金	±	
9:30 { 11:40	0	0	_	0	0	9:30	
14:00	0	0	_	0	0	13:00	



当院は、平成12年にスポーツ医学を中心に診療する目的で、 石原スポーツクラブの隣に開院しました。当時、昨年開催され た「えひめ国体」の誘致も決まり、スポーツ医学に対する期待も 高まっていました。国体もえひめ大会も成功裏に終わり、嬉しく



思います。現在、午後の 診療時間には、小学生か ら高校生まで、多くのス ポーツでの障害や痛み を訴える子供たちを診て おり、スポーツ傷害も他 の疾患と同様、予防と早 期の対策が大切だと痛 感しています。また、ス ポーツ選手の場合、1日でも早い競技復帰を望んでおり、出来 るだけ希望に沿える治療を選択するように心がけております。

松山市民病院には、急で無理なお願いばかりしていますが、 適切に対応していただき、感謝しております。外来のみの整形

外科では、骨折や靱帯断 裂など、手術が必要な場 合の紹介先の確保が何 より大切になります。整形 外科をはじめ、各分野の エキスパートに治療をお 願いでき、安心して紹介 ができます。今後ともよろ しくお願いいたします。



栄養管理室通信 ~食中毒予防~

夏のレジャー♪ バーベキューでの対策法

【準備】

★ 加熱する食品(肉・魚等)と加熱しない食品は分けて、保冷バック 等で持って行く!

食品に菌を付けないことがいちばん大切です。

〈病院食では…〉

◇肉・魚は専用の冷蔵庫に入れ、他の食材と分けて保管します。

【調理中】

★ しっかり手を洗う!

手が洗えない場所では除菌シートも活用しましょう。

- ★ 肉・魚介類は中心までしっかり火を通す! 分厚い肉や火力が弱まった炭火などは特に注意。
- ★ 加熱前と加熱後の食品は接触させない! 箸・トングは、生肉用と焼けた肉用で分けましょう。



中心温度測定

◇ 加熱するものは中心温度計を使って、食材の中心部を85℃で90 秒以上加熱します。

【食事中】

〈病院食では…〉

★ 常温で食品を放置せず、できるだけ 早めに食べきる!

調理後は、見た目や臭いに問題がなくても、菌は 増えています。

20~50℃は食中毒菌が増えやすい温度です。

〈病院食では…〉

- ◇調理後2時間以内に食べられる時間 配分で調理します。
- ◇冷たいものは10℃以下、温かいもの は65℃以上で保管します。

~最後に~ 免疫が落ち ている時



は、症状が悪化しや すくなります。栄養 をとり、体調を整え ることも大切です。 栄養管理室 主任補 石川佳苗 (管理栄養 士)

カンゴサウルス賞受賞

看護職のワークライフバ ランス(WLB)推進事業に 平成27年度から3年間にわ たり取り組み、この度、日本 看護協会より「カンゴサウ ルス賞」をいただきました。 引き続き、働き続けること のできる職場環境づくりに 努めたいと思います。



資格取得しました

- ▽看護部 関谷聡子/介護支援専門員
- ▽看護部 林直子/介護福祉士
- ▽看護部 小野下博子/介護福祉士
- ▽放射線室 技師長 石山喜久/Ai認定診療放射線技師
- ▽臨床検査室(病理) 主任補和泉元雅子/認定病理検査技師
- ▽臨床検査室(血液・一般) 中須賀さゆり/超音波検査士(消 化器領域)

知事表彰受賞

川本かよ子顧問が、多年にわたり看護業務に精励したと して、その功績を称えられ「平成30年度優良看護職員知事表 彰」を受賞されました。



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。