

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します。

◆河田外科脳神経外科◆ 河田 泰実 先生

所在地：松山市六軒家町3-19 Tel:089-924-1590
 開院日：平成30年12月3日
 診療科：外科、脳神経外科、リハビリテーション科、
 循環器内科
 休診日：土曜日午後、日曜日、祝祭日

診察時間	月	火	水	木	金	土
9:00 ~ 12:00	○	○	○	○	○	○
14:00 ~ 18:00	○	○	○	○	○	-



当院は平成30年12月3日に前医院のとなり建て直し、新たにオープンしました。吹き抜けで明るい受付など、患者さんからもご好評いただいています。脳卒中・頭痛・ものわずれ・禁煙外来などを中心に、MRI・CTも入れ替え、診断・治療を行っています。認知症については、サポート医として今後さらに連携をとっていきたく思っています。

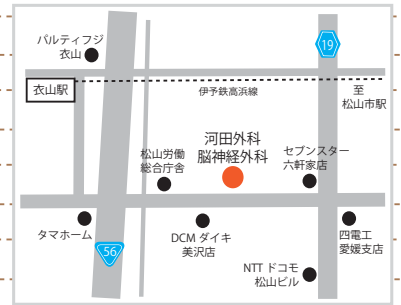


介護についても、デイケアほの家、デイサービスほがらか、グループホームはなの家、有料老人ホームエメロード、居宅介護支援事務所、ヘル

パーテーションわが家、訪問リハビリテーションろっけん家、シニアマンションフォーシーズンズまつやまなど、多岐にわたり運営しております。

松山市民病院は、脳卒中急性期の患者さんなど入院の対応が必要などとき、いつも快く応じていただき、感謝しています。脳神経外科の先生に限らず、外科や内科、整形外科の先生方にもいつもお世話になっております。これからもよろしく願っています。

松山市民病院は、脳卒中急性期の患者さんなど入院の対応が必要などとき、いつも快く応じていただき、感謝しています。脳神経外科の先生に限らず、外科や内科、整形外科の先生方にもいつもお世話になっております。これからもよろしく願っています。



栄養管理室通信 ~調理師の技をご家庭に~

白菜クラムチャウダー

~材料~

- あさり 1パック
- 白菜(1cm幅) 150g
- 玉ねぎ(薄切り) 1/3個
- ベーコン(5mm幅) 30g
- じゃがいも(いちょう切り) 120g
- バター 30g
- 小麦粉 大さじ2
- 固形コンソメ 1個
- 水 600cc
- 牛乳 200cc
- ローリエ(好みで) 1枚
- 塩、コショウ 少々

~作り方~

- 鍋に水とあさりを入れて火にかけ、煮立ったら弱火にし、灰汁を取りながら1~2分火を通す。あさりの身を殻から取り出す。煮汁は取っておく。
- 別の鍋にバターを入れて火にかけ、ベーコン、玉ねぎを加えてしんなりしたら、じゃがいも、白菜を加えて炒め、小麦粉を全体に振り入れ、弱火で混ぜながら1~2分炒める。
- ②に①のあさりの身と煮汁を加え、コンソメ、ローリエを加えて野菜がやわらかくなるまで煮る。
- 牛乳を加えて再び煮立ったら、塩、コショウで味を調える。



~ひとこと~

栄養管理室 主任補 調理師 福井 新也

鍋料理で大活躍の白菜を洋食に取り入れると、いつもとは違った美味しさに！クリームスープとの相性抜群で、とろーり白菜は子どもたちにも好評です。



お知らせ

INFORMATION

永頼フェスティバルを開催しました



平成30年12月10日(月)、永頼会グループの忘年会がひめぎんホールにて開催されました。職員有志による趣向を凝らしたアトラクションが披露されたり、毎年恒例の豪華景品が当たる福引抽選会が行われるなど、大いに盛り上がりました。

女性事務職員の制服が変わりました

昨年11月より、女性事務職員の冬の制服を一新しました。グレーを基調としたチェック柄のベストに華やかなピンク色のリボンスカーフを合わせたコーディネートです。装いも新たに、今後も丁寧な対応を心掛けてまいります。



資格取得しました

- ▽放射線室 河窪哲也 / 第1種放射線取扱主任者
- ▽放射線室 中平千尋 / 放射線機器管理士
- ▽臨床検査室(生理) 棟田真衣 / 心電図検定2級
- ▽臨床検査室(生化学) 重松美紀 / 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。