

当院の連携医療機関である先生をご紹介します。

◆医療法人財団尚温会 伊予病院◆ 藤田 正明 先生

所在地：伊予市八倉906番地5／電話番号：089-983-2222／開院日：昭和52年11月15日
 診療科：内科、リハビリテーション科、循環器内科、小児科、麻酔科（ペインクリニック）
 診療時間：月～金曜日 午前9:00～12:00（午後休診）、土曜日は外来リハビリのみ実施
 ※各科ごとに診療日等が異なります。詳細はホームページ等でご確認ください。
 病床数：回復期リハビリテーション病棟218床、一般病床72床



当院は、回復期リハビリテーション（以下、リハ）病棟を4病棟218床有し、急性期治療後、早期に受け入れ、短期間で最大限の機能を高めるリハ医療を行っています。そのために、リハ支援ロボットを導入し、先進的なリハにも取り組んでいます。生活機能向上、オーダーメイドリハ治療、在宅生活支援を3本柱とし、退院後に「その人らしい暮らしを支える」ことを目指しています。72床の障害者施設等一般病棟では、「時々入院、ほぼ在宅」を合言葉

に、当院グループ内在宅部門および地域医療を担っている先生方とも連携し、安心した生活を支援するバックベッドとしての機能を持っています。

松山市民病院には、日ごろから患者さんのご紹介を含めた医療福祉連携において大変お世話になっております。私たちは、これからも地域包括ケアの一翼を担えるように精進していきます。今後ともよろしく願いいたします。



72床の障害者施設等一般病棟では、「時々入院、ほぼ在宅」を合言葉



栄養管理室通信 ～おすすめレシピ～

春キャベツと豚肉の白味噌仕立て



～材料（2人分）～

- 春キャベツ 300g
- 青ネギ 適量
- 豚バラ薄切り肉 80g
- 片栗粉 適量
- だし 250g
- 白味噌 40g
- 【A】薄口醤油 小さじ1
- みりん 小さじ1

～作り方～

- ① 春キャベツをざく切り、青ネギを小口切りにする。豚肉を食べやすい大きさに切り、豚肉全体に片栗粉をまぶしつける。
- ② 鍋にだしと春キャベツを入れ火にかける。くたつとしてきたら、【A】の調味料と豚肉を入れる。
- ③ 豚肉に火が通り、煮汁にとろみがついたら、器に盛り付け青ネギを散らす。お好みで粉山椒を！

～ひとこと～

栄養管理室 主任補調理師 門田太



旬の春キャベツと美肌効果や疲労回復に役立つ豚肉を使って柔らかな甘みを感じる優しい味に仕上げました。

お知らせ

INFORMATION

副院長に就任しました

令和2年4月1日付で内科統括診療部長の田中良憲（消化器内科）が副院長に就任いたしました。

今後とも関係者の皆さまの変わらぬご指導・ご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

資格取得しました

- ▽看護部 顧問 川本かよ子／防災士
- ▽看護部 副部長 宇高さとみ／認定看護師教育課程セカンドレベル
- ▽看護部 師長 高岡恵／認定看護師教育課程セカンドレベル
- ▽看護部 師長 山口美紀／認定看護師教育課程セカンドレベル
- ▽看護部 主任 西岡一美／認定看護師教育課程ファーストレベル
- ▽看護部 主任 酒井由希子／認定看護師教育課程ファーストレベル
- ▽看護部 主任 高木美登里／認定看護師教育課程ファーストレベル
- ▽看護部 箭代理沙／3学会合同呼吸療法認定士
- ▽看護部 野本千草／助産師免許
- ▽看護部 黄前美栄／介護福祉士
- ▽放射線室 主任 角川泰生／X線CT認定技師
- ▽放射線室 主任補 高須賀弘喜／医療情報技師、医用画像情報専門技師
- ▽放射線室 武市千裕／検診マンモグラフィ撮影技師
- ▽放射線室 白石樹理／乳がん検診超音波検査技師
- ▽リハビリテーション室 主任補 武藤純子／認定言語聴覚士（摂食嚥下障害領域）



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。