

当院の連携医療機関である先生をご紹介します。

## ◆みねおい内科 循環器内科医院◆ 三根生 和明 先生

所在地：松山市生石町472 Tel：089-932-1202  
 開院日：平成24年4月2日  
 診療科：内科、循環器内科  
 休診日：木曜日午後、日曜・祝日  
 ※土曜日午後は、14:00～16:00までの診療です。

診察時間	月	火	水	木	金	土
9:00 ～ 12:30	○	○	○	○	○	○
14:00 ～ 18:00	○	○	○	-	○	※



「地域に役立ちたい」その思いから開業して、今年で9年目を迎えました。当院では、感染症、腹痛、糖尿病、甲状腺疾患など、内科全般であれば、どんな症状の患者さんの診療も行います。狭心症、不整脈、心筋症などの循環器疾患については、診断・治療・心臓リハビリを行っています。



診断・治療・心臓リハビリを行っています。

診察の際、特に気をつけていることは、症状の「見極め」です。初期の段階で症状をしっかり見極め、患者さんに寄り添いながら診療方針を決

めていきます。

松山市民病院には大変お世話になっております。紹介手続きがスムーズに対応も早く、ありがたいです。当院から近く、また、当日紹介した患者さんの予約にも柔軟に対応していただけるので助かっています。

今後、日本では心不全パネミックという高齢化に伴った心不全患者の著しい増加が予想されています。このため循環器専門医としての特徴を生かした診療を行っていくと思っています。



## 栄養管理室通信 ～おすすめレシピ～

### サンマと季節野菜の黒酢あん



(下ごしらえ)

南瓜は5mm幅に切り、人参、蓮根は5mm幅の半月切り。しめじは石づきを切りほぐす。いんげんは筋を取り、長さを半分にする。サンマは三枚おろしにして2～3等分にしてポリ袋に入れ、塩、こしょう、片栗粉(適量)を加えて、まぶす。黒酢あん材料を全てボールなどに入れて合わせておく。

(作り方)

- ①フライパンにサラダ油(適量)を熱し、野菜を順番に焼いて一旦取り出す。
- ②少し多めの油でサンマを揚げ焼きにする。
- ③一旦取り出してフライパンに残った油をキッチンペーパーで拭きとる。
- ④黒酢あん材料をよく混ぜ、片栗粉をよく溶かして、フライパンに入れる。弱めの中火にかけ、とろみがついたら、野菜とサンマを戻し入れてあんを絡めて器に盛り付ける。

☆鶏肉や豚肉を使ったり、お好みの旬のお野菜を使ってアレンジしやすいメニューです！

栄養管理室 主任補 福井 新也

材料(2～3人前)

サンマ	2尾
南瓜	100g
人参	30g
蓮根	60g
しめじ	1/2パック
いんげん	5本
＜黒酢あん＞	
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
黒酢	大さじ2
鶏がら	小さじ1/3
スープの素	
水	大さじ4
片栗粉	小さじ1
片栗粉(サンマ用)	適量
サラダ油	適量

## 着任しました 着任医師の紹介

①専門 ②卒業大学、卒年 ③出身地 ④血液型 ⑤コメント(趣味など)

かねみつ むねかず

### 金光 宗一 [整形外科/副医長]

- ①整形外科一般
- ②佐賀大学 平成22年卒
- ③広島県広島市 ④O型
- ⑤10月より整形外科勤務となりました金光です。皆様のお役にたてるよう頑張っていきます。よろしくお願いします。



おおにし ともや

### 大西 智也 [泌尿器科]

- ①泌尿器科一般
- ②愛媛大学 平成25年卒
- ③愛媛県松山市 ④AB型
- ⑤7月に着任いたしました大西です。しばらく南予での勤務が続き、久しぶりに地元松山へ戻ることができました。皆さまのお役にたてるよう頑張ります。



## お知らせ

INFORMATION

### 資格取得しました

▽放射線室 診療放射線技師 主任補 高須賀 弘喜 / 放射線治療品質管理士