

当院の連携医療機関である先生をご紹介します。

◆中西内科◆

中西 英元 先生

所在地：松山市安城寺町71-1 / 電話番号：089-925-5678

診療科：内科

診療時間：月・火・水・金曜日（午前）9:00～12:30（午後）14:30～18:30、木・土曜日午前のみ

休診日：木・土曜日午後、日曜・祝日



当院は、内科全般はもちろんのこと、整形外科、皮膚科などで相談があれば科を超えて診療する「地域のかかりつけ医」として、40年程前に父が開業しました。65歳以上の患者さんが多く、長年通ってくださる方も少なくありません。地域の患者さんに支えられながら、「地域に密着した、地域のための病院」を目指しています。

問診の際は、「患者さん自身が気づいていない疾患などがないか」「QOL（生活の質）を保てる治療法は何か」を共に考えていけるように、常に患者さんと同じ目線に立つよう心掛けています。



松山市民病院では、2年半の間勤務させていただき、大変お世話になりました。私自身が松山市に戻る際に選んだ病院が松山市民病院であ

り、患者さんと近い距離感で、患者さんの目線に立って診察できる病院だと感じました。今現在の診療でも、その姿勢が生きています。当院の患者さんの検査や入院などで今後も未永く関わっていく大切な基幹病院だと考えておりますので、よろしくお願いたします。

今後進むであろう高齢化社会に柔軟に対応すべく、在宅医として訪問診療にも力を入れ、更に地域のお役に立てるよう、精進してゆく所存です。現在休止中の往診を再開させ、患者さん自身が診療の形を選択できるような、一人ひとりにあった治療を提供できる病院を作り上げていきたいと思います。



栄養管理室通信 ～おすすめレシピ～

ささみのスナック揚げ



左:カラムーチョ 右:ポテトチップスのりお

～材料～

- ささみ 5本
- 卵白 1個分
(混ぜて溶きほぐす)
- スナック菓子 60g
(お好みの大きさに砕く)
- 薄力粉 適量
- 塩・コショウ 適量
- 油 適量

～作り方～

- ① ささみはスジを取り、塩コショウをする。
- ② パン粉などをつける要領で薄力粉→卵白→スナック菓子の順に衣づけをする。
- ③ 適量の油で揚げる。

～ひとこと～

栄養管理室 係長 井下 武治

暑い時期は食欲が落ちがち。そんな時でもしっかり食べられて、塩分補給やお弁当のおかずにも出来る、簡単・手抜き(?)メニューです。

※和食ではあられやアーモンドなどを衣にした揚げ物料理がありますが、そのアレンジ版としてスナック菓子を衣にしました。お菓子によって見た目や風味を変えられ、バリエーションも自分のチョイス次第!!

お知らせ

INFORMATION

日本呼吸器外科学会雑誌 優秀論文賞 受賞

呼吸器外科 藤岡真治医師が、論文「急性膿胸に対する胸腔鏡下手術(全麻VATSと局麻VATS)～110症例の検討～」にて、第2回日本呼吸器外科学会雑誌 優秀論文賞を受賞いたしました。



愛媛県看護協会会長表彰

愛媛県看護協会の発展向上に尽くした功績がたたえられ、梅川由紀看護師が、令和3年度公益社団法人愛媛県看護協会会長表彰を受けました。



資格取得しました

- ▽外科 部長 梅岡達生 / 診療情報管理士
- ▽消化器内科 部長 木阪吉保 / 診療情報管理士
- ▽薬剤部 課長 阿部記史 / 診療情報管理士
- ▽薬剤部 主任補 内藤由宇奈 / スポーツファーマシスト
- ▽薬剤部 川井皓太 / スポーツファーマシスト
- ▽栄養管理室 主任補 石川佳苗 / 日本糖尿病療養指導士



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。