

## 外来診察医一覧表

	午前/午後	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
総合内科	午前		児島 協	児島 協	松田 浩治		松田 浩治
糖尿病センター	午前	矢野 智彦	田口 哲也	田口 哲也		矢野 智彦	田口 哲也
代謝内分泌科	午前	板坂 美奈	矢野 智彦			板坂 美奈	
循環器内科	午前	石坂 浩 (予約再来)	古賀 敏 (紹介患者)	石坂 浩 (予約再来)	済生会熊本病院	石坂 浩 (紹介患者)	古賀 敏 (予約再来)
	午後						
腎臓内科	午前					緒方 智博	
	午後						
消化器内科	午前			検査のみ	済生会熊本病院		
	午後			検査のみ			
神経内科	午前			井上 熊大)			
放射線科 CT・MRI	午前/午後	本田 伸	本田 伸	本田 伸	本田 伸	本田 伸	熊本大学 放射線科

外来受付時間 : 午前8時30分から午前11時30分

診療時間 : 午前9時から午後12時

※内科・代謝内科・循環器内科の、普通診療は午前のみとなります。ただし、救急の場合はその限りではありません。

※検査は予約制となります。

医師会立病院のホームページが出来ました。

色々な情報が掲載されておりますので、一度ご覧下さい。

菊池郡市医師会立病院

検索



URL : <http://www.kikuchi-hosp.com>

### 編集後記

暑い季節がやってきました。今年は5月のうちから気温が30度を超える日もあり、早くもアイスクリームを買うようになりました。脱水を予防する為の水分補給の一つと自分に言い聞かせて、ペロリと平らげています。

今から日に日に暑くなっていきます。今月号の記事にもあったように、脱水にならず夏を元気に夏を乗り切りましょう！！

### 発行

菊池郡市医師会立病院

### 編集

菊池郡市医師会立病院

病院内広報部会

広報委員 (第3班)

菅原・矢賀部

古場・西村

岡崎

### 目次

- ・病院紹介 . . . . . 2P
- ・Dr.紹介 . . . . . 3、4P
- ・知恵のわ . . . . . 5P
- ・部署紹介 . . . . . 6P
- ・熱中症について . . . . . 7P
- ・外来担当医、お知らせ、編集後記 . . . 8P

一般社団法人 菊池郡市医師会  
**菊池郡市医師会立病院**  
 〒861-1306 菊池市大琳寺75番地3  
 TEL:0968-25-2191・FAX:0968-24-5762  
<http://www.kikuchi-hosp.com/>

▶ 菊池郡市医師会立病院 **デイケアセンター**  
 TEL:0968-25-3534

▶ 菊池郡市医師会 **居宅介護支援事業所**  
 TEL:0968-24-1973

▶ 菊池郡市医師会 **訪問看護ステーション**  
 TEL:0968-24-1880



# 菊池郡市 医師会立病院

広報誌

2013年 夏号 No.4

## 菊池郡市医師会立病院

昭和40年9月、菊池郡市1市6町1村（現 菊池郡市 2市2町）の地域からなる医師会員で構成する 社団法人 菊池郡市医師会 が設立した内科病院であり、地域医療を担っている医師会員の拠点として、患者紹介・医療機器の共同利用・受託検査・救急搬送患者の受入れ等により事業運営している医師会員の開放型病院です。また、熊本大学・済生会熊本病院等を中心とした高次医療の中継点としての展開を図っている一方、平成12年4月からの介護保険導入に対応すべく療養型病棟を有し、地域の介護・福祉にも貢献している医療機関です。

## 病院理念・基本方針等について

### 【病院理念】

かかりつけ医の先生方と連携して、地域の皆さまに信頼され、愛される病院を目指します

### 【基本方針】

- ・ チーム医療と地域連携に努めます
- ・ より良い医療の提供を目指し、研修・研鑽に努めます
- ・ 自己満足に陥ることなく、業務改善に努めます
- ・ 病院の健全な運営を目指します

### 【患者さんの権利】

- ・ 良質な医療を公平に受ける権利があります
- ・ 自分の病状について十分な説明を受け、その上で検査や治療を選択する権利があります
- ・ 個人の情報は保護される権利があります

### 【お願い】

より良い医療を提供するために、患者の皆様にご協力をお願いします

- ・ ご自身の健康状態や症状について、できるだけ詳しくお知らせ下さい
- ・ 好ましい医療環境づくりにご協力下さい



## ～熱中症について～

熱中症については、皆さんもある程度知識をお持ちだと思います。今日はプラスアルファとして、注意点や対策をお知らせします。

**注意その1:** 真夏でなくても熱中症は起こります！！ 真夏の暑い時には、多くの方が注意すると思いますが、まだ本格的な暑さを迎える前でも、熱中症になることがあるので、注意が必要です。例えば、梅雨の合間の晴れ上がった時などです。湿気があり、ムシムシして気温が上がるといった時に起こりやすいのです。

**注意その2:** 屋外でなくても熱中症になります！！ 以前は日射病と言ったように、炎天下の屋外で最もなりやすいのですが、体育館や工場、一般の家の中でも、屋内の蒸し暑いところなら熱中症になることがあります。屋内だから大丈夫と安心しないで下さい。

**注意その3:** 水ばかり飲んでても熱中症になります！！ エッ！ちゃんと水を飲んでいるのに？と思われるかも知れませんが、そうなのです。水や麦茶やウーロン茶だけでは、熱中症になってしまいます。

**対策その1、** 前もって補給しておく！！ スポーツや屋外、蒸し暑い所での作業や、その他汗をかきそうな時には、汗をかいてからではなく、予め飲んでおくことが大事です。そのためにも、十分な量を準備して、持参することを忘れないで下さい。

**対策その2、** 休む勇気を！！ カゼ気味、熱がある、下痢をしているなど、体調が悪い時には、勇気を持って休みましょう。体調不良の時には、簡単に脱水状態となり、熱中症になってしまいます。

**対策その3、** こまめに補給を！！ 予め飲んでおくことにくわえ、その後もこまめに補給をすることが大事です。呼吸や皮膚からの水分喪失は思っている以上に多いのです。

最後に、高齢者の方は特に熱中症に注意が必要です。 高齢者の方は、元々体内の水分量が少なく、容易に脱水状態に陥りやすいのです。ちょっと庭の草むしりを…の、つもりが、つい頑張ってしまったら、また、屋外でなくても、蒸し暑い家の中では、普段よりも水分を多く摂るように注意しなければなりません。皆さん、是非、十分な補給をしていただいて、熱中症を予防して頂きたいと思います。

※ 最後に心臓や腎臓疾患にて主治医から水分制限の指示が出ている方は、主治医の先生の指示に従ってください。また糖尿病などで、カロリー制限がある方の場合にはスポーツドリンクにもカロリーがありますので、ご注意ください。

## 部署紹介① 4階病棟

4階病棟はICUを併設した、主に循環器疾患患者の病棟です。

患者様の急性期から社会復帰までの支援を行っています。

スタッフは明るく活気があり「優しさ」・「愛情」・「チーム（和）」を兼ね備えた看護を提供しようと日々努力しています。



## Dr. 紹介（4月から新任常勤の医師です）

内科部長

田口 哲也（たぐち てつや）

診療科：糖尿病・内分泌内科

出身：熊本

趣味・特技：魚釣り

スコッチウイスキー収集、等

座右の銘：己所不欲、易施於人

何か一言：糖尿病治療の拠点をつくれるよう、がんばります。



## 部署紹介② 栄養科

こんにちは、栄養科です。  
今年4月から新卒2名が増え平均年齢がぐうーっと若返りました。  
このようなことを書くと怒られるかもしれませんが。

栄養科は、入院されている患者様にあった食事を提供することのほかに、デイケア食や外来透析、健診ドッグ食、ターゲット食の提供も行っていきます。

栄養相談、栄養指導などもこれから積極的に増やしていきたいと考えています。

患者様の病態に合わせた安全でおいしい食事を提供するため、日清医療食品スタッフを含め栄養科一同、日々努めてまいります。



循環器医長

古賀 敏（こが さとし）

診療科：循環器科（内科・外科）

出身：東京都生まれ⇒福岡県久留米市出身

趣味・特技：ビール醸造

思いつきでの遠出

座右の銘：一期一会、仕事は楽しく！

何か一言：院内を所狭しと動いています。

エサは与えたらダメですが、話し掛けは大歓迎です！

宜しく申し上げます。



石田 秀太 (いしだ ひでたか)

診療科：腎臓内科

出身：熊本県熊本市

趣味・特技；旅行

座右の銘：特にありません

何か一言：健康管理に気をつけて仕事に取り組んで行きたいと  
思います。まずは体重5%減を目標に。



非常勤ドクター

古賀 荒太郎 (こが こうたろう) 熊本大学 代謝内科

宮川 克俊 (みやがわ かつとし) 熊本大学 代謝内科



# 食中毒を防ごう！！



## 栄養科

これから暑くなり、食中毒が発生しやすい季節になってきました。  
食中毒はみなさんのご家庭にも発生する危険がたくさん潜んでいます。ただ、家庭での発生では症状が軽かったり、発症する人が1人や2人のことが多いことから風邪や寝冷えなどと思われがちで、食中毒とは気づかれず重症になったり、死亡する例もあります。そこで、今回は食中毒予防について気を付けてほしいポイントを紹介します。

### 食品の選択

生鮮食品は新鮮なものを購入しましょう  
消費期限\*1を確認しましょう  
買い物を終えたらすぐに帰宅し冷蔵庫に保存しましょう

### 手洗い

調理前に石けんでよく手を洗いましょう

### 水洗い

調理前に材料をしっかり洗いましょう  
肉や魚は生で食べる野菜などの後に切り、  
使ったまな板・包丁はすぐに洗いましょう

### 加熱

加熱は中まで十分に行いましょう

食材を

料理を

余った料理が

買いすぎない。 作りすぎない。 食べ過ぎない。

この3つを実行しましょう。(疑わしきは捨てること)

\*1 消費期限と賞味期限の違い

賞味期限	消費期限
おいしく食べることができる期限。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではない。	期限を過ぎたら食べない方がよい期限

※ あくまで目安なので、保存法によっては変わってきます。

