

情報発信 ステーション

第18号 企画・発行：特定医療法人緑社会 冬の号



1か月の地域医療研修

院外研修では、診療所の皆様から
も多くのことを学びました。往診では、
患者さまのご家庭の事情を考慮に入
れた治療に、また、真庭消防では救
急隊の緊迫した現場での活動など、

今回の研修では、大学病院では経
験することが少ない一般的な疾患を、
外来で診断・治療させていただきました。
この経験によって自身の知識が広がり、自信につながるものが
出来ました。また病棟では、急性期・
亜急性期・慢性期のそれぞれの患者
さまに接し、多くのことを学ばせて
いただきました。



川崎医科大学附属病院
研修医
今泉 智子
(福島県出身)

この度、川崎医科大学卒業後研修セ
ンターの地域医療研修では、金田病
院で1か月にわたりお世話になりま
した。



川崎医科大学附属病院
研修医
保田 紘一郎
(熊本県出身)

実際に深く知ることができ、医療に
対する気持ちが変わったように思
います。
一か月の短い間でしたが、多くの
方との出会いや、皆様のご挨拶がと
ても励みになりました。金田病院で
の貴重な経験を、今後は大学病院で
の研修に役立てたいと思います。本
当にありがとうございました。

川西副院長をはじめ皆様のご指導
のもと、入院診療や外来診療の研修
をさせていただきました。また、院
外の研修として、真庭消防での救急
車同乗の研修もさせていただきました。
救急現場での対応なども体験させて
いただくことができました。
金田病院の研修で学んだ様々な体
験を、今後は大学で活かしていきたい
と思います。金田院長をはじめ指
導医の皆様、コメディカルの皆様、
誠にありがとうございました。

金田病院は厚生労働省より医師卒
後臨床研修病院の指定を受け、川崎
医科大学附属病院、臨床研修病院（協
力型）となっております。実習や研修
を受け入れている看護師・薬剤師・
理学療法士・栄養士・医療秘書・救
急救命士と共に、有能で人間性豊か
な医師の育成にも力を注いでいます。

受診者の皆様へのサービス向上のために 「関連企業の皆様との懇談会」

社会福祉士 田中 聖隆

10月5日、金田病院では関連
企業の皆様との懇談会を開催い
たしました。懇談会には、医薬
品の提供、環境整備、最新の医
療機器の設置や保守点検、健診
での食事提供など、多方面から
当院をサポートして下さる方々
にお集まりいただきました。医
療機関では、様々な業種の方の
ご協力により、受診者の皆様に
安心医療をお届けすることがで
きています。

この懇談会は、「受診者の皆
様へのサービス」について真剣
に考えるために、2年前から行

われていきます。関連企業の皆様
からお話をうかがうことや、私
たちの方針を関連企業の皆様に
知っていただくことは、受診者
の皆様へのサービス向上のため
に、大変重要なことと考えてい
ます。
今回の懇談会では病院方針説
明に重点を置き、懇談会を進行
させていただきました。理事長
からの状況報告、方針説明の後、
皆さまのご紹介をさせていただきました
きました。質疑応答では多くの
貴重なご意見を頂き、和やかな
中にも大変有意義な懇談会とな

りました。お忙しい中、約2時
間にわたり29社29名の社長・幹
部の皆様にお集まりいただき、
誠にありがとうございました。
今回は会場の都合もあり、限ら
れた皆様にお声を掛けさせてい
ただきました事を、お詫びいた
します。
私たちはこのような懇談会を
通して多くのことを学び、受診
者の皆様へのサービス向上のた
めに、関連企業の方々と共に「安
心ネットワークの構築」を目指
してまいります。

「かぼちゃのポタージュ」

(KANEDAスペシャル)

材 料 (4人分)

かぼちゃ……………200g
たまねぎ……………100g
じゃがいも……………100g
水……………400cc
固形スープ……………1個

ホワイトソース
小麦粉……………30g
スキムミルク……………30g
(5倍の水で溶かす)
※牛乳なら……………150cc
バター……………30g

パセリ(みじん切り) 少々
塩・コショウ 少々



作り方

1. かぼちゃは皮と種を除き1cm厚さの一口大に、じゃがいもも皮をむき一口大に切る。たまねぎは薄く切る。
2. 鍋に固形スープと水を温め、かぼちゃ、たまねぎ、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
3. ホワイトソースを作る。(市販のものでも良い)
4. 2. をミキサーにかけ、鍋に戻す。3. のホワイトソースを入れ、火にかけ温まったら塩、コショウで味を調える。
5. 器にスープを盛り、パセリをふる。

寒い季節に、ビタミンたっぷりの温かい「かぼちゃのポタージュ」。ぜひ、お召しあがりください。

栄養課から こんにちは

調理主任 調理師 平岩吉恵

「冬至かぼちゃ」



12月22日は冬至です。「冬至かぼちゃは病気になるから」と言われ、冬至にはかぼちゃを食べる風習があります。ところが、夏に収穫されるかぼちゃが、なぜ冬至に食べられるようになったのでしょうか。昔の日本では、冬至の頃になると秋野菜の収穫も終わります。食べられる野菜がほとんど無くなっていたので、そこで、元気に冬を越せるようにとの

願いから、栄養もあり保存もできるかぼちゃを、特に大切に食べてほしいです。実際にかぼちゃには、体内でビタミンに変化するカロテンがたっぷり含まれています。ビタミンAは肌をツヤツヤにし、動脈硬化の予防になるだけでなく、皮膚や粘膜、視力、骨や歯にも効果があります。かぼちゃは、冬にビタミンが不足した時代の貴重な供給源だったようです。

●特定医療法人「緑社会」理念●

奉仕 仁愛 誠実 研鑽 調和

●金田病院理念●

金田病院は、二次医療圏・日常医療圏の中で、地域の医療機関との緊密な連携のもとに、地域の中核病院として、人々に分かりやすい医療提供体制を構築します。

金田病院の医療提供体制は、急性期医療を基幹とし、「亜急性期医療管理」・「療養病床入院医療管理」を含む医療を担当し、地域医療の完結に寄与します。

●基本方針●

- 金田病院は、地域の人々に、良質な医療・介護を提供します。
- 金田病院は、地域の人々と、揺るぎない信頼関係を築いていきます。
- 「個人情報保護法」を厳守するとともにプライバシーを尊重します。
- 根拠に基づく公平な医療を提供します。
- 診療は、医師の説明と、患者様の選択に基づいて行います。



(財)日本医療機能評価機構認定病院 (社)日本病院会 人間ドック・健診施設機能評価認定病院
特定医療法人 緑社会

金田病院

TEL(0867)52-1191(代) FAX(0867)52-1917
http://www.kaneda-hp.com
〒719-3193 岡山県真庭市西原63

毎月第4土曜日は休診日です。(呼吸器内科は診療いたします。)

※但し、救急患者さまは休診日、診療時間外も24時間体制で0867-52-1191にて受け付けております。