

病院と地域をむすぶ



パイプライン



2016年 **12月号**

発行：2016.12. 総合病院 南生協病院

1
月
実
績

一日外来患者数:879.2人 一日入院患者数:288.7人 ベッド稼働率:92.8%
救急車:232台 手術数:136件 紹介件数:561件

耳鼻科の診療のご案内

耳鼻咽喉科は、耳・鼻・喉のさまざまな疾患に対応しています。ご高齢な方では、耳の聞こえや声枯れでの受診の方が多くいらっしゃいます。子どもさんでは、中耳炎や鼻水が多く処置の必要な方が受診されています。これからの季節、副鼻腔炎の患者様、花粉症の患者様が多くなってきます。こじらせる前の早めの受診をおすすめします。

南生協病院の耳鼻科は、古くから愛知医科大学病院からの医師派遣をいただき、治療を行っております。めまい、手術適応の疾患、声帯、睡眠時無呼吸などの専門をもつ医師に外来を担当いただいています。大学病院との連携もスムーズに行うことができます。

難聴や耳漏、かゆみ、補聴器の相談など耳に関するご相談、花粉症、口内炎、声枯れ、めまい、顔面神経麻痺など、お気軽にご相談いただければと思います。

南生協病院 耳鼻咽喉科

~安心してご利用いただけるよう頑張ります!~

医事サービス課は南生協病院にいられた外来受診患者様の受付・入院患者様の受付・医療費の計算と請求書の発行・会計窓口での医療費のお預かり・診断書や生命保険にだすための書類のお預かり等を病院内の医療スタッフと連携し、行っています。

患者様にとっては病院にきて一番に顔を合わせてお話をさせていただく部署であるため、患者様に安心してご利用いただけるよう日々努力しています。患者様に気持ちよく利用してもらえよう接遇を丁寧に行うだけでなく、該当になる患者様には福祉医療証や限度額認定証など患者様の医療費の自己負担額を抑えるための制度のご案内もさせていただき、また待ち時間をできるだけ減らせるよう手続きを迅速に行うよう取り組んでいます。

南生協病院を利用される患者様に安心してご利用いただけるよう、接遇力・対応力を高めるだけでなく、患者様の立場にたって対応できるようレベルアップしていきたいと思っております。

医事サービス課 福澤弘康

冬は塩分過多に要注意! 鍋料理のうすしおポイント

総合病院南生協病院 栄養支援室

HPH担当 管理栄養士 深谷英幸

寒さが増す季節。みんなで鍋を囲んで温まりたい季節。全国には北海道の「石狩鍋」から福岡県の「水炊き鍋」など様々な鍋料理があります。まさに**日本の食文化**がそこにあります。鍋料理のメリットは「**体が温まる料理**」で尚且つ肉や魚や豆腐などの「**たんぱく質**」が摂取できます。野菜もたっぷりで**免疫力**も上がり腸にはありがたい食べ物。でも塩分摂取量は多くなりがち。そこでチェック! 鍋でも減塩出来ます。ポイントは2つ。「**煮込まない**」「**シメは考えて**」です。煮込む鍋は塩分が多く出来れば「水炊き」など最後に味をつける鍋がベスト。「シメ」は煮詰めた状態にうどんなど塩分が多い食べ物が入ります。シメは昼食から塩分調整をしておけば食べることが出来ます。美味しく、楽しく今年は『**健康鍋**』にチャレンジを。HPHでは『うすしお』チャレンジサポート中です。