



●外来予約専用ダイヤル **096-345-8195** 月-金 8:30-17:00 土 8:30-12:20



〒860-8518 熊本市北区山室 6 丁目 8-1
代表 TEL:096-345-8111 / FAX: 096-345-8188

E-MAIL: info@juryo.or.jp 熊本機能病院 検索

熊本機能病院の理念 私たちは人間の尊厳を守り健康生活への奉仕をいたします

●お知らせ● 対象期間：10月1日～10月31日 9月28日現在の情報です

●休診のお知らせ●

予定は変更もございます
ご不明な点は、外来受付
までお尋ねください。

整形外科

- 米満弘之総院長 10月 2日 (金)
10月 9日 (金)
- 高橋知幹医師 10月 2日 (金)
- 久保田晃志医師 10月 30日 (金)
- 竹元暁医師 10月 14日 (水)

形成外科

- 小園喜久夫医師 10月 9日 (金)
10月 23日 (金) 午後
10月 26日 (月)

救急科

- 米満弘一郎理事長 10月 9日 (金)
10月 21日 (水)
10月 22日 (木)

リウマチ科

- 工藤博徳医師 10月 8日 (木) 午後
10月 22日 (木)
10月 23日 (金)

神経内科

- 渡邊進副院長 10月 1日 (木)
10月 20日 (火)

脳神経外科

- 江口議八郎医師 10月 14日 (水)
10月 15日 (木)
10月 17日 (土)
- 山田和慶医師 10月 14日 (水)
10月 28日 (水)

血管外科

- 萩原正一郎医師 10月 30日 (金)

くすりの中・水・ン ?

Q いつも朝ごはんは食べないので、朝食後のくすりは飲まなくていいですか？

A くすりによって 食後に関係なく飲んでよいもの 食後でないと効果がでないもの 食後でないと副作用が出やすいもの があります。

食事回数や食事時間が不規則な方は、医師・薬剤師にお伝えください



受付時間 月～金 午前:8時30分～11時/午後 1時～4時 土 8時30分～11時 *印は完全予約制

	月	火	水	木	金	土	
整形外科	午前	中島 英親 高橋修一朗 高橋 知幹 篠原 道雄 長井 卓志	米満 弘之 中根 惟武 寺本恵市郎 高橋 知幹	高橋修一朗 久保田晃志 高橋 知幹 竹元 暁 長井 卓志	中島 英親 清田 克彦 高井 浩和 篠原 道雄	米満 弘之 中根 惟武 寺本恵市郎 酒井 和裕	週により担当が異なります。外来受付までお問い合わせください。
	午後	中島 英親 清田 克彦 竹元 暁	中根 惟武 寺本恵市郎 高井 浩和	高橋修一朗 (スポーツ特再診) 重本 弘文 久保田晃志 長井 卓志	中島 英親 (スポーツ特再診) 清田 克彦 篠原 道雄	久保田晃志 寺本恵市郎 酒井 和裕 第1.3.5週 高橋知幹 第2.4週 高井 浩和	
救急科	午前	米満弘一郎	米満弘一郎	米満弘一郎	米満弘一郎	米満弘一郎	
形成外科	午前	小園喜久夫	田邊 毅	中西いずみ	田邊 毅	小園喜久夫	第1.3.5週 小園喜久夫 第2.4週 田邊 毅
	午後	創傷ケア*			田邊 毅	小園喜久夫	
外科	午前			門岡 康弘			門岡 康弘
	午後			門岡 康弘 (第4週のみ休診)			
皮膚科	午前		小野 友道				
神経内科・リハ科・内科・脳神経外科	午前	山永 裕明 (リハ科・神経内科) 中西 亮二 (リハ科・神経内科) 時里 香 (神経内科・リハ科) 本田 省二 (神経内科・リハ科)	渡邊 進 (神経内科・内科) 竹迫 雅弘 (糖尿病・内科) 江口議八郎 (脳神経外科*) 徳永 誠 (神経内科・リハ科) 宮本 詩子 (神経内科)	中西 亮二 (リハ科・神経内科) 江口議八郎 (脳神経外科) 桂 賢一 (神経内科・リハ科) 時里 香 (神経内科・リハ科)	山永 裕明 (リハ科・神経内科) 江口議八郎 (脳神経外科*) 渡邊 進 (神経内科・内科) 桂 賢一 (神経内科・リハ科) 本田 省二 (神経内科・リハ科)	徳永 誠 (神経内科・リハ科) 宮本 詩子 (神経内科)	江口議八郎 (脳神経外科*) 週により担当が異なります。外来受付までお問い合わせください。
	午後	担当医	竹迫 雅弘 (糖尿病・内科) 担当医 味覚外来*	担当医 山田 和慶 (機能神経外科*)	担当医 味覚外来*	担当医	
循環器内科	午前	水野 雄二	担当医	泰江 弘文 原田 栄作	担当医	原田 栄作 福井 暁 (毎月4回目)	担当医 禁煙外来*
	午後	【13時～16時】 庄野 信	【13時～15時】 水野 雄二 原田 栄作 禁煙外来*	【13時～16時】 庄野 信	【13時～15時】 水野 雄二	【13時～16時】 庄野 信	
リウマチ科	午前	工藤 博徳	工藤 博徳		工藤 博徳	工藤 博徳	
血管外科	午前	萩原正一郎			中島 昌道	萩原正一郎	

栄養からかると

～作っておくと便利な一品⑥～

管理栄養士：高山仁子

鶏肉チャーシュー♪

材料：【4人分】1本 610kcal
塩分 3.0g

- 鶏もも肉 (皮付) 2枚
- 酒 大さじ1
- A 水 2.5カップ
- 酒 1/2カップ
- 砂糖 大さじ2～3
- 醤油 大さじ2～3
- 葱 (青い部分) 10cm程
- 生姜 1片
- ゆで卵 2個

<作り方>

- ① 鶏肉は厚みが均等になるように、身を切り開き酒をもみ込む。皮を下にして横長に置き、手前からくるくる巻いてたこ糸で縛る。(たこ糸がなければラップに包み4分加熱)
- ② 鍋に鶏肉、葱、生姜、Aを入れて火にかける。煮立ったら殻をむいたゆで卵を入れて、落とし蓋と鍋蓋をずらしてのせ、中火で約20分煮る。
- ③ 蓋をとって上下を返しながらか、煮汁がなくなり照りがでるまで中火で煮詰める。
- ④ 粗熱をとって、たこ糸をはずす。好みの厚さに切って出来上がり。

皮で巻くのがジュシーに仕上がるポイント。
カロリーが気になる方は食べる時に外しましょう。

【お弁当のヒント】 青菜おにぎり、蓮根天ぷら、
法蓮草とカニカマの磯巻、梨



