



●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：4月1日～4月30日 3月25日現在の情報です

●休診のお知らせ●

整形外科

- 米満弘之総院長 4月はすべて休診いたします
- 中島英親院長 4月26日(木)
- 重本弘文医師 4月25日(水)
- 寺本憲市郎副院長 4月27日(金)
- 篠原道雄医師 4月5日(木)
4月12日(木)
- 高井聖子医師 4月11日(水)
4月19日(木)
4月23日(月)
- 酒井和裕医師 4月13日(金) 午後
4月27日(金)

形成外科

- 小園喜久夫医師 4月13日(金)
- 田邊毅医師 4月10日(火)
- 中西いずみ医師 4月18日(水)

救急科

- 米満弘一郎理事長 4月13日(金)

神経内科

- 渡邊進副院長 4月26日(木)

リウマチ科

- 工藤博徳医師 4月26日(木)
4月27日(金)

学術集会の出席や出張に伴う休診のご案内です。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。



足の爪の形や色で悩んでいませんか？

ネイルケア外来

を開設しました

月曜日 14:00~16:00



形成外科 医師 中西 いずみ
お気軽にご相談ください

- 爪の角にあたる場所が痛い
- 爪の角が皮膚に食い込んでいる
- 足の爪が濁ってきた
- 爪が変形し固くなったり、ご自宅でカットができなくなった

陥入爪 (かんにゅうそう)

巻き爪

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 寺本憲市郎 高橋 知幹 高井 聖子	高橋修一朗 久保田晃志 高橋 知幹 長井 卓志 高井 聖子	中島 英親 清田 克彦 高井 浩和 篠原 道雄	米満 弘之 中根 惟武 寺本憲市郎 酒井 和裕 清田 克彦	適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 高井 聖子	中根 惟武 寺本憲市郎 高井 浩和	高橋修一朗 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 高井 聖子	久保田晃志 寺本憲市郎 酒井 和裕 高橋 知幹 第1.3.5週 第2.4週 高井 浩和	
救急科	午前	米満弘一郎 (再診のみ) 赤坂 威史	米満弘一郎	米満弘一郎 (再診のみ) 赤坂 威史	米満弘一郎 (再診のみ) 赤坂 威史	赤坂 威史 *米満の再診は事前にお問い合わせください	適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	米満弘一郎 (再診のみ) 赤坂 威史	米満弘一郎	米満弘一郎 (再診のみ) 赤坂 威史	米満弘一郎 (再診のみ) 赤坂 威史	赤坂 威史	
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	適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	【14時～15時】 小園喜久夫 中西いずみ (ネイルケア 14時～16時)	中西いずみ	坂本 佳奈	田邊 毅	小園喜久夫	
外科	午前			門岡 康弘 門岡 康弘 (第4週のみ休診)			門岡 康弘
	午後						
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) 森 麗 (神経内科)	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*) 桂 賢一 (神経内科・リハ科) 時里 香 (神経内科・リハ科) 中西 俊人 (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) 中西 俊人 (神経内科)	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・内科) 本田 省二 (神経内科・リハ科)	徳永 誠 (神経内科・リハ科) 中西 俊人 (神経内科) 宮本 詩子 (神経内科) 森 麗 (神経内科)	江口議八郎 (脳神経外科*) 適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 小川 尚 (味覚外来*)	担当医	担当医 小川 尚 (味覚外来*)	担当医	
循環器内科	午前	水野 雄二	釘宮 史仁	泰江 弘文 (再診のみ) 原田 栄作	水野 雄二	原田 栄作	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】 釘宮 史仁	【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		中島 昌道	萩原正一郎	

栄養あらかると

春キャベツと
もやしの炒め物
(塩昆布チーズ味)

材料：【4人分】
栄養成分：1人分あたり 130kcal
糖質 6.8g 塩分 0.9g

- ・春キャベツ 1/4玉
- ・もやし 1袋
- ・えのき 1袋
- ・ベーコン 2枚
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩昆布 1/3袋程度
- ・スライスチーズ 2枚

～低糖質レシピ～ 管理栄養士：川崎景子
今、何かと注目の低糖質レシピ。野菜やきのこ類とたんぱく質を上手に組み合わせることで、満足感のある一品になります。今回は春キャベツを使ったレシピです。



<作り方>

- ① 春キャベツは粗い千切り、えのきは半分、ベーコンは細切りにカットする
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、ベーコンから炒める
- ③ ②にえのき→もやし(洗って水気をきったもの)→春キャベツの順に入れ、炒める
- ④ 火が通ったら、塩昆布とスライスチーズを混ぜ合わせ、皿に盛り付ければ出来上がり

春キャベツのパスター人前が糖質約75gなので、比較すると1/10の糖質量となります。今回は野菜を150g使用しています。野菜やきのこには食物繊維が豊富に含まれるため、食後の血糖上昇を緩やかにする働きも期待できますよ。



