



●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：5月1日～5月31日 4月25日現在の情報です

●学会出席や出張のため、外来診療できない日のお知らせ●

整形外科

- 米満弘之総院長 5月全ての外来日
- 中根惟武名誉院長 5月25日(金)
- 高橋修一朗副院長 5月23日(水) 午後
- 長井卓志医師 5月14日(月) 5月16日(水)
- 久保田晃志医師 5月25日(金)
- 酒井和裕医師 5月11日(金) 午後 5月25日(金) 午後
- 高井浩和医師 5月25日(金)
- 篠原道雄医師 5月10日(木) 5月17日(木) 5月24日(木) 5月31日(木)
- 高井聖子医師 5月16日(水) 5月23日(水) 5月28日(月)

形成外科

- 小園喜久夫医師 5月11日(金) 午後 5月25日(金)

リウマチ科

- 工藤博徳医師 5月31日(木)

救急科

- 米満弘一郎理事長 5月7日(月) 午前 5月11日(金)

神経内科

- 渡邊進副院長 5月22日(火) 5月31日(木)
- 徳永誠医師 5月25日(金)
- 本田省二医師 5月31日(木)
- 時里香医師 5月23日(水)

脳神経外科

- 江口議八郎医師 5月17日(木) 5月19日(土)

血管外科

- 萩原正一郎医師 5月11日(金)

循環器内科

- 釘宮史仁医師 5月8日(火)

学術集会の出席や出張に伴い診療できない日のご案内です。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。

まだ早い? いえいえ... **食中毒にご注意ください**

だんだんと高温多湿になり、食中毒が起こりやすい環境になっています。手洗いは確実に、調理する際は加熱を充分に行い、食べ残したものを早めに処分しましょう。

食中毒予防の三原則

- 「つけない」 手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないようにしましょう。また、正しい手洗いをしましょう。
- 「増やさない」 細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。買い物した食品はできるだけ早く冷蔵庫で保管しましょう。
- 「やっつける」 ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大切です。中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。



手洗いのしかた



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	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 高井 聖子	中根 惟武 寺本 憲市郎 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 高井 聖子	久保田晃志 寺本 憲市郎 酒井 和裕 第1.3.5週 高橋 知幹 第2.4週 高井 浩和	おひあさん ありがとう
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	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	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	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	【14時～15時】 小園喜久夫 中西いずみ (爪外来 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
	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) 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*) 徳永 誠 (神経内科・リハ科)	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・リハ科) 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) 森 麗 (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 小川 尚 (味覚外来*)	担当医	担当医	担当医 小川 尚 (味覚外来*)	
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

もち麦入り 炊き込みご飯

材料：【4人分】
栄養成分：1人分あたり 368kcal
糖質 58.5g 塩分 1.28g

- ・米 1+1/3 カップ
- ・もち麦 2/3 カップ
- ・ツナ缶 小1缶
- ・油揚げ 1/2 枚
- ・人参 小1本
- ・生姜 1/2 片
- ・だし(素) 小さじ2
- ・薄口しょうゆ 大さじ1
- ・みりん 大さじ1
- ・大葉 5枚
- ・いりごま 大さじ2

～低糖質レシピ～

管理栄養士：川崎景子

新緑の季節となり、お出かけに最適な気候ですね。今回は食物繊維を多く含むもち麦を入れた炊き込みご飯のご紹介です。モチモチとした食感を楽しむことができます。



<作り方>

- ① 米は研いで水を2合の線まで入れ、もち麦+水50ccを加え軽く混ぜ、そのまま30分浸水させる(水を加えなければ、硬く仕上がります。お好みで調節を！)
- ② 人参と油揚げと生姜は繊維切りにし、ツナ缶・調味料Aを1に加え、炊飯する。
- ③ 炊き上がったたら、細く切った大葉とごまを加え、混ぜ合わせ出来上がり。

もち麦は白米の約20倍の食物繊維を含んでいますが、糖質も含まれます。米の代わりにマンナンごはん等を利用することで、さらに糖質をカットすることができます。

