

新任医師の紹介

内科 赤木 祐一朗 先生

専門：腎臓学会専門医
透析医学会透析専門医
前任：東京医科歯科大学病院
腎臓内科

内科 西 勇一 先生

専門：糖尿病学会専門医
糖尿病学会研修指導医
前任：医療法人魁成会 宮永病院
糖尿病センター

内科 川本 雄大 先生

前任：鹿児島市立病院
糖尿病・内分泌内科

内科 川野 聡子 先生

前任：製鉄記念八幡病院
糖尿病内科

詳しくは、ホームページリニューアルのお知らせをご覧ください！！





New face!



★地域連携部★ 岩下 栞奈・上岡 莉子

初めてのことばかりで緊張しています。勉強の毎日ですが、1日でも早く仕事を覚え、患者さんに寄り添う支援に取り組み、信頼される相談員になれるよう精一杯頑張ります。

★検査部★ 石原 優実・堀内 美穂

新しい業務に毎日苦戦していますが、明るく元気に笑顔と感謝の気持ちを忘れず、メリハリをつけて、上達する喜びを噛みしめながら日々精進して参りたいと思います。

★一般病棟★ 石田 由美・早田 亜里沙・野口 恵

糖尿病について勉強し、患者さんが前向きに治療を継続できるように支援し、楽しく元気に頑張ります。

★療養病棟★ 水元 康代・芝本 有花

未熟な点も多いと思いますが、人生の先輩である患者さんを尊重し、日々学び経験を重ねて、一人一人寄り添うことができ、頼られるような看護師を目指します。

★透析室★ 浦 陽子・日高 淳

糖尿病と透析について、これまで培ってきた透析看護を活かしてより深く学べるよう頑張ります。

★事務部★ 西田 朱里・横田 咲良・牛塚 早咲・勝木 里緒菜

ひとつひとつ丁寧に取り組み、今までの経験を活かしながら、患者さんに寄り添った医療を提供し、職員として信頼されるように頑張ります。

QRコードからホームページをご覧ください！



病院ホームページ リニューアルのお知らせ

このたび、病院ホームページを全面リニューアルいたしました。
今後も多くの皆様にご利用いただけるサイト作りを目指し、内容のさらなる充実を図り、より活用しやすい情報提供を行ってまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

診療体制変更のお知らせ

医師の入職にともない、診療体制が一部変更となりました。

外来診察担当医一覧 2023年6月～

		月	火	水	木	金	土
内科・糖尿病内科	初診	川本 (1・3・4・5) 西 (2)	赤木	天野 (1・3・5) 中山 (2・4)	濱野	喜多	川野
	再診	山下 (優) 中村 天野 中山 喜多 未田 川本 (2) 西 (1・3・4・5)	山下 (優) 中村 喜多 谷口 西	山下 (優) 中村 天野 (2・4) 喜多 中山 (1・3・5) 西	山下 (優) 中村 天野 中山 喜多 赤木 西	山下 (優) 中村 天野 喜多 川野 未田 藤崎	山下 (優) 中村 天野 喜多 川本 藤崎 (2・4)
放射線科		長友	長友	長友	長友	長友	谷岩
透析		赤木	松下	赤木	松下	赤木	松下

糖尿病内科 受診ご希望の方へ

糖尿病内科は**初診完全予約制**となっております。

初めて当院の糖尿病内科への受診ご希望の方は、紹介元医療機関様より下記へご予約いただきますようお願い致します。かかりつけ医療機関がない方、紹介状がない方も一度当院へご連絡くださいますようお願いいたします。

糖尿病内科

曜日：月曜～土曜（祝日を除く）受付時間：午前中のみ（完全予約制）

お問い合わせ：紹介状をお持ちの方→地域連携室

紹介状のない方→医事課

いずれも 0985-24-2605(代)で予約を受付けております。

医療機関の方へ：糖尿病外来紹介患者 FAX でも予約可能です。

当院ホームページからダウンロードし、ご利用ください。

←糖尿病外来紹介患者 FAX 予約申込票はこちらから



電子レンジで本格🔥

バターチキンカレー

ボウル1つでできるから
簡単 楽しく うれしい!



材料 (2人分)		
鶏もも肉 (皮なし)	120g	
玉ねぎ	100g	
こしょう	少々	
小麦粉	小さじ2 (6g)	A
カレー粉	大さじ1 (6g)	
牛乳	100ml	
ケチャップ	大さじ2 (30g)	
中濃ソース	小さじ2 (14g)	
はちみつ	小さじ1 (7g)	
おろし生姜	小さじ1/2 (2g)	
おろしにんにく	小さじ1/2 (2g)	
塩	小さじ1/3 (2g)	
バター	10g	
パセリ(飾り)	少々	

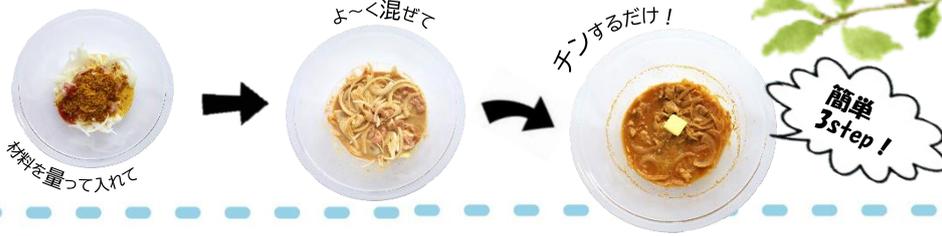
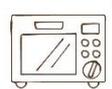
作り方

- 鶏肉は2cm角に小さく切る。鶏肉にこしょう、小麦粉の順にまぶす。玉ねぎは2~3mmの薄切りにする。
- 耐熱ボウルに①、Aを入れてよく混ぜ、ふんわりとラップをかける。電子レンジで600W、10分加熱しそのまま1分おく。
- バターを加えてよく混ぜて完成。

~1人分~			
エネルギー	208kcal	脂質	9.5g
炭水化物	20.4g	塩分	2.2g
たんぱく質	14.6g		

加熱時間

600W	10分00秒
500Wの場合	12分00秒



POINT 01 ココナッツミルクの代わりに使うのは「牛乳」!
通常のカレーに比べてエネルギー、脂質、塩分を抑えることができます!

カレー粉 → カレー粉へ
炒め油 → 最後にバター1かけ加えて風味をプラス
ココナッツミルク → 牛乳

POINT 02 食物繊維が増えるとさらにランクアップ!
あなたはどの「派」でワンランクアップしますか?



断然米派! やっぱり米でしょ!
白米をもち麦・玄米・雑穀に置き換えるだけで繊維量アップ!

アタタは何派?
どうせなら味よく、見た目よく♪
のつけ派
人参やなす、ゴーヤなどの焼き野菜を彩りよくカレーに添えて見栄えも繊維量もアップ!

カレー粉1人分 (3g)		通常のカレー粉1皿分約(20g)	
エネルギー	12kcal	エネルギー	90~130kcal
炭水化物	1.95g	炭水化物	7.4~11g
たんぱく質	0.45g	たんぱく質	1.0~1.3g
脂質	0.3g	脂質	5.1~8.9g
塩分	0g	塩分	2.2~2.5g

1品ちよい足し派
シャキシャキ生野菜のサラダをつけて食感を楽しみながら繊維量アップ!

ちゃっかり旨みも足しちゃう派
旨みたっぷりのきのこを加えて旨みの相乗効果と繊維も両方アップ!

レトルトカレーの時も食物繊維をプラスしてランクアップ!

平和台病院栄養部

発行元：医療法人社団 絢和会 平和台病院 広報委員会

〒880-0034 宮崎県宮崎市矢の先町 150-1

TEL : (0985)-24-2605 FAX : (0985)-22-0787

URL : <https://www.heiwadai.or.jp/> 令和5年6月1日発行

