



着任医師のご挨拶

なかしま ともたろう
中島 知太郎医師
担当：腎臓内科



宮崎県宮崎市出身、宮崎大学医学部医学科卒業後に同大学病院で2年初期研修ののち、佐賀大学医学部付属病院総合診療部で4年、腎臓内科で3年を経験しこのたび本院へ着任いたしました。祖父 中島知徳の創設した本院を継承すると決め中島姓に変わりましたが、実父母は現院長、理事長の二人であります。父母やその他多くの方の力を借りて、宮崎を離れ佐賀の地で研鑽を積んでまいりました。前半4年間で医師としてのバックグラウンドを得て、後半3年間は特に透析に関する手技や管理を学び、本院に貢献すべく技術を身につけてきました。だいが寄り道をしてきましたので、しっかり返せるように頑張ります。

本院では特に保存期腎不全管理ならびに血液透析、腹膜透析に従事していくこととなります。腎不全・透析の患者さんは2型糖尿病の有無にかかわらずそれだけで身体的・免疫的に弱く、特に心疾患系や感染症にかかわる多くの疾患を発症しうるものです。できるだけイベントを起こさないように患者さんをサポートしていけるかが重要ですが、何かが起こってしまったときにいかに適切に動けるかも重要です。

些細な変化に気づき、大きなトラブルになる前に適切な対処をできるように、チームで協力していけるように体制を整えていく所存です。また本院の大きな特徴として、入院病床をもつ透析施設であることが挙げられます。当院かかりつけのみならず、近隣の透析クリニックからも入院リハビリの必要な方などを積極的に受け入れることで良好な関係性を構築していけるよう模索していきます。皆様に「ここへきて元気になれた」といっていただけるように、頑張っていきたいと思っております。
どうぞ宜しくお願いいたします。

中島医師へのQ&A

Q 出身はどちらですか？

A 宮崎

Q 好きな食べ物は何か？

A 家で作った春巻き

Q ストレス解消法は何か？

A ゲーム

Q 医師を目指したのは
何歳頃からですか？

A いつのまにやら

Q 好きなスポーツは何か？

A テニス（硬式）

Q 前任先はどちらですか？

A 佐賀県伊万里市の前田病院

Q 休みの日はなにをされていますか？

A 子どもと遊んでいます

Q 趣味は何ですか？

A テニスとゲーム

Q 行ってみたいところはありますか？

A 富士山見たい（登らなくていい）



頑張ります！



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。



2025 年 04 月～

		月	火	水	木	金	土
内科・糖尿病内科	初診	山下(秀)(1・3・4・5) 西(2)	中島	天野	山下(秀)	喜多	二宮
	再診	山下(優) 中村 天野 喜多(1・2・4・5) 西(1・3・4・5) 末田	山下(優) 山下(秀) 中村 天野 喜多 西 二宮 谷口	山下(優) 山下(秀) 中村 喜多 西	山下(優) 中村 天野 喜多 西 中島	山下(優) 山下(秀) 中村 天野 末田 藤崎	山下(優) 山下(秀) 中村 天野 喜多 中島
放射線科		長友	長友	長友	長友	長友	谷岩
消化器内科		三宮		三宮	三宮	三宮	
透析		中島 山下(秀)	松下 山下(秀)	中島 山下(秀)	松下 山下(秀)	中島 山下(秀)	松下 山下(秀)

新入職者のご紹介

New
face!



リハビリテーション部 藤森麗樹

これまでの経験を活かし、患者さんの機能向上を目指します。

外来 中川裕美

1日でも早く仕事を覚え、糖尿病の知識を深め、患者さんに寄り添った看護が行えるよう頑張ります！！

外来 門分真那

糖尿病の専門的知識を学び貢献できるよう頑張ります。よろしくお願いします。

薬剤部 花年禮匠矢

4月に入職してまだ分からないことも沢山ありますが、少しでも早く業務に慣れるよう頑張ります。糖尿病や透析に関する専門的な知識を身につけるとともに、自分自身も健康的な生活を送るように心掛けたいです。これからよろしくお願いします。

透析室 村上明里

仕事と学業の両立を目指して日々頑張ります。透析室での仕事を早く覚えられるよう努力します。

地域連携部 田上瑞江

相談しやすく、頼りがいのあるソーシャルワーカーとなれるよう頑張ります。

臨床工学部 渡邊郁哉

新しい環境、頑張ります。

カレイと香味野菜の 爽やかレモンだれ

材料(1人分)

カレイ40g	2枚
酒	少々
こしょう	少々
片栗粉	4g
揚げ油	8g
(たっぷりの油で揚げた場合)	

〈レモンだれ〉

A	レモン果汁	4g
	濃口醤油	6g
	上白糖	1.5g
	すりごま	少々

〈上に飾る野菜〉

胡瓜	30g
生姜	1g
大葉	1枚
みょうが	2g
トマト	30g

本日の献立
カレイと香味野菜の
爽やかレモンだれ
ほうれん草の
からしマヨあえ
けんちん汁

作り方

1. 野菜をそれぞれ切っておく
 胡瓜 ・・・ 千切り
 生姜 ・・・ 千切り
 大葉 ・・・ 軸をとって半分に切ってから千切り
 みょうが ・・・ 縦半分に切ってから千切り
 トマト ・・・ 1cm角に切る
 } 混ぜ合わせておく
2. Aの調味料を混ぜ合わせたれを作っておく
3. カレイは酒をふりかける
4. カレイはこしょうをして、片栗粉をまぶし、170～180℃程度の油で2～3分揚げる
5. 器にカレイを盛り、その上に千切りにした野菜(胡瓜・生姜・大葉・みょうが)を盛り付け、最後に角切りにしたトマトを散らす
6. 食べる直前にたれをかけて完成



エネルギー	180kcal
糖質	8.4g
たんぱく質	16.8g
脂質	9.2g
塩分	1.1g

美味しく食べる
ポイント♪

レモン果汁

酢のかわりに使うことで
強い酸味ではなく、爽やかで
まろやかな風味に仕上がります。
市販のレモン果汁や他の柑橘類
でも美味しく仕上がります

たれは食べる直前に♪

食べる直前にかけることで
野菜のシャキシャキ感と
魚のふっくらサクサクの
食感を楽しむことができます

香味野菜で『美味しく』『香り良く』

生姜や大葉、みょうがなどの香りの野菜を使用することで、
薄味でも美味しくいただくことができます。

酒を使って『下味』なし

魚の下味は酒とこしょうだけにすることで、摂取塩分を減らすこと
ができます。また、酒は魚の臭みを抑え、うま味を引き出します。



平和台病院 栄養部

発行元：医療法人社団紘和会 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7年6月1日発行

