

- 1 着任医師紹介
- 2 リニアックの紹介
入院・診療棟フロアマップ 採血室
- 3 医療用マスク3万枚の寄附
面会禁止のお願い
- 4 連携医紹介 木の香往診クリニック
ヘルシーレシピ えびとわかめのふわふわ焼きつくね

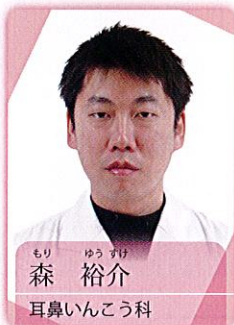
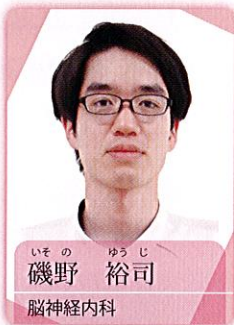
東風

…こす…

春号 2020年 vol.21

着任医師紹介

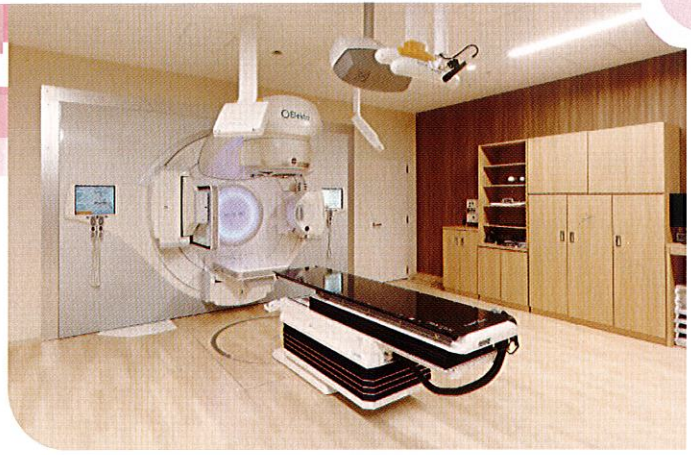
令和2年4月1日着任した医師を紹介いたします。
よろしくお願いいたします。



リニアックの紹介

入院・診療棟の開棟に伴い、東海地区では第1号機となるエレクタ社製の放射線治療装置VersaHD(バーサエイチディー)を導入しました。

当院に導入された装置の主な特徴は下記の3つです。



1 FFF (高線量率照射)

従来の約3倍の高線量率で放射線を照射できる機能です。対象疾患は限られますが、短時間で治療が終了する為、体動の抑制を求められる患者さんの身体的な負担軽減に寄与します。

2 IMRT (強度変調放射線治療)

多方向から強弱をつけた放射線を病変に集中して照射できる治療法です。従来の放射線治療と比較し、病変に多くの放射線を照射できる為、治療率の向上及び放射線治療による副作用の軽減が図れます。

3 体表面光学 モニタリング

プロジェクションマッピングを応用し、体表面に光を当てて、放射線を患部に正しく当てることができるかどうかの確認を事前に行い、照射を開始します。特に、治療時の腕の位置で微妙に形が変わる乳房の治療に効果を発揮します。

現在、装置の全ての機能を使用できるよう準備を進めているところであり、従来にも増してより安心安全な放射線治療の提供を目指します。

入院・診療棟 フロアマップ

採血室



救急・外来棟

1F

総合案内
総合受付・会計
地域医療連携センター

2F

一般外来
中央処置室

2F

中央検査科
生理機能検査室

内視鏡センター
透視室

F
受付

①
②
③
④

⑤
⑥
⑦
⑧

⑨
⑩
⑪
⑫

⑬
⑭
⑮
⑯

⑰
⑱
⑲
⑳

㉑
㉒
㉓
㉔

㉕
㉖
㉗
㉘

㉙
㉚
㉛
㉜

㉝
㉞
㉟
㊱

㊲
㊳
㊴
㊵

㊶
㊷
㊸
㊹

㊺
㊻
㊼
㊽

㊾
㊿

中央採血室

血液浄化センター

連携医紹介

東部医療センターは「地域医療支援病院」として、地域の「かかりつけ医」と連携・協力し、高度な治療・検査・入院・手術などの急性期医療を提供しています。



木の香往診クリニック

私たち、木の香往診クリニックは主に高齢者を対象とした在宅医療を行っています。

「住み慣れた場所で療養したい。」こんな患者様の声を数多く聞きます。そして、この想いを叶えたいと思っているご家族も同じだけです。私たちはこのような患者様とご家族の力になりたいと考えています。

住み慣れた場所で安心して医療サービスを受けていただけるように、「24時間365日の往診対応」、「皮膚科医や眼科医等の専門医による往診」、「緩和ケア医によるターミナルケア」など、充実した診療体制を整えています。また、精密検査や入院などが必要になった場合には、東部医療センターさんとも連携し、速やかに対応します。

経験豊富な医師、看護師、医療ソーシャルワーカー（社会福祉士）、作業療法士などの医療スタッフがチームを組んでサポートさせていただきます。患者様・ご家族の思いに寄り添い、安心して療養生活を送っていただけるような在宅医療を提供して参ります。



〒462-0059 愛知県名古屋市北区駒止町2-22

電話 052-908-8421 院長 佐竹 重彦

依頼方法 病院の連携室、担当のケアマネージャーにご相談ください。当院へ直接ご相談いただいても構いません。お気軽にご連絡ください。

訪問範囲 名古屋市内全域および近郊(当院から半径16キロ圏内を訪問範囲としています)

栄養管理科

ヘルシーレシピ

えびとわかめの
ふわふわ
焼きつくね

栄養量
(1人分)
84kcal

たんぱく質…8.1g
脂質…3.8g
炭水化物…4.6g
塩分…1.0g



材料 (4人分)

絹ごし豆腐 …………… 150g
はんぺん …………… 100g
生わかめ …………… 30g
(湯通しでも乾燥でも可)
えび …………… 3尾
酒 …………… 小さじ1
卵 …………… 1/2個
しょうが汁 …… 小さじ1/2
塩 …………… 小さじ1/4
サラダ油 …………… 適量

作り方

- 1 豆腐は水切りしておく。
- 2 えびは殻と背ワタを取り、酒を振って600Wのレンジで1分加熱し、粗く刻む。
- 3 わかめも粗く刻んでおく。
- 4 しょうがをおろし、しょうが汁を作っておく。
- 5 ポウルに豆腐、はんぺん、卵、しょうが汁、塩を入れてつぶしながらよく混ぜ合わせる。
- 6 えびとわかめを加えて混ぜ、8等分にして楕円型に丸める。
- 7 熱したフライパンにサラダ油を入れ、両面をこんがり焼く。

♪ポイント♪

今が旬の生わかめを入れたふわふわ食感のつくねです。つけダレがなくても魚介の旨味を感じられる一品です。