

済生会山口総合病院 外来医師担当表

2021年1月20日現在 **【受付時間…午前8時30分～11時】※予約の場合を除く**

●診療開始時間は 午前9時から(曜日等により異なる場合があります)。ただし急患の場合はこの限りではありません。
●都合により代診・休診とさせていただく場合がありますのでご了承ください。

診療科名		月	火	水	木	金
内科 083-901-6102 ※呼吸器内科、完全紹介予約制	循環器	小野 史朗	金本 将司	小野 史朗	國近 英樹	
		山田 倫生	國近 英樹	担当医	山田 倫生	
		金本 将司	赤川 英三		赤川 英三	
	腎臓	安藤 亮太郎	今井 剛	和泉 隆平	今井 剛	和泉 隆平
		藤田 直紀	村木 和彦		村木 和彦	藤田 直紀
	糖尿病・血液	末富 史佐 (午後1時～)		末富 史佐 (午前9時～午後0時)		
	消化器	原田 稔也 (消化管)	石垣 賀子 (胆臓)	花田 浩 (肝臓)	青山 浩司 (肝臓)	佐々木 翔 (消化管)
呼吸器	*非常勤医師 (午前9時30分～)	*非常勤医師 (午後2時～)	*非常勤医師 (午後2時～)	*非常勤医師 (午前9時～午後0時)	*非常勤医師 (午後2時～)	
外科 083-901-6107	1診	小林 俊郎 (心臓血管)	高橋 剛 (消化器・乳腺)	郷良 秀典 (心臓血管・呼吸器)	神保 充孝 (呼吸器)	高橋 剛 (消化器・乳腺)
	2診	斎藤 聰 (血管)	上杉 尚正 (再診のみ)	大塚 遼 (心臓血管)		
	【専門外来】	○乳腺外来 午後0時～午後1時 毎週火曜日 上杉尚正 医師の診察となります。 午後2時～午後3時 毎週金曜日 高橋 剛 医師の診察となります。 ○下肢静脈瘤外来 午前8時30分～午前11時 毎週水曜日 斎藤 聰 医師の診察となります。				
泌尿器科 083-901-6120	1診	城甲 啓治	大場 一生	浜辺 龍太郎	大場 一生	浜辺 龍太郎
耳鼻咽喉科 083-901-6124	1診	竹野 研二	*非常勤医師	竹野 研二	竹野 研二	竹野 研二
	○竹野医師 午前9時～診療開始		○火曜日 午前10時～診療開始			
脳神経外科 083-901-6109	1診	湧田 幸雄	北原 哲博	*完全予約制 湧田 幸雄	小泉 博靖	北原 哲博
	2診	小泉 博靖				
	○北原医師 【受付時間】午前8時30分～10時		○2診 第1月曜日のみ 非常勤医師 (※完全予約制)			
整形外科 083-901-6108 ※完全紹介制	初診	大中 博司 (脊椎・外傷)	三原 修三 (肩関節)	*非常勤医師 (脊椎・外傷)	*完全紹介予約制 岸本 哲朗 (脊椎・人工関節)	大野 晃靖 (手の外科・末梢神経・外傷)
	再診	岸本 哲朗	大野 晃靖	初診・再診 森重 昌志 (関節・外傷)	大中 博司	三原 修三
産婦人科 083-901-6122	1診	古谷 信三	*非常勤医師	古谷 信三	古谷 信三	古谷 信三
眼科 083-901-6123 ※完全紹介予約制	1診	休診	*非常勤医師	休診	*非常勤医師	休診
皮膚科 083-901-6110 ※完全紹介制	1診	*非常勤医師	休診	*非常勤医師	休診	休診
小児科 083-901-6106	1診	*非常勤医師	休診	休診	休診	休診

*印は非常勤医師

医療機関の先生方へ

放射線科	CT・MR・RIは次の電話番号から直接ご予約が可能です。《放射線科の診療は完全予約制です。》 ●CT予約…083-901-6149 ●MR予約…083-901-6151 ●RI予約…083-901-6154 予約受付〔月曜日～金曜日 午前8時30分～午後6時〕(※心筋シンチ・冠動脈CTについては内科・循環器科にご紹介ください。)
栄養科	糖尿病・高脂血症・減塩等の栄養指導、個人指導・糖尿病教室はお電話にてご予約をお受けいたします。 予約受付(月曜日～金曜日 午前8時30分～午後6時) TEL 083-901-6177

患者サポートセンター
地域連携室

患者さんのご紹介予約は、FAXにてお受けしております。詳しくは地域連携室へお問い合わせいただくか病院ホームページをご覧ください。

予約受付
月曜日～金曜日 午前8時30分～午後6時
TEL 083-901-6187 FAX 083-928-3357

《用語の解説》

★完全予約制…事前に予約をお取り頂くことが必要な外来
★完全紹介制…医療機関からの紹介(紹介状の持参)が必要な外来
★完全紹介予約制…医療機関から事前に地域連携室へご連絡の上、紹介の予約をお取り頂くことが必要な外来

「Life～ライフ～」・その他病院に関するご意見・ご要望等は、病院内に設置しております「ご意見箱」にご投函いただくか、病院宛にご郵送ください。

Life No. 150

済生会山口総合病院広報誌 2021年3月10日発行

済生会山口総合病院 〒753-8517 山口市緑町2-11

TEL 083-901-6111(代表)
FAX 083-921-0714

地域医療支援病院/日本医療機能評価機構認定病院

社会福祉法人 済生会支部

山口県済生会山口総合病院

発行：地域連携委員会 広報チーム
発行責任者：院長 城甲 啓治
〒753-8517 山口市緑町2-11 TEL:083-901-6111(代表)

2021年3月号

シリーズ 血液検査 データの読み方

臨床検査部より、全6回のシリーズで血液検査結果の読み方をご紹介します！

第1回 末梢血液検査 (CBC : complete blood count)

項目	基準範囲(単位)	診断
白血球数(WBC)	33 ~ 86($\times 10^2/\mu\text{L}$)	増加：感染症、炎症、白血病など 低値：血液疾患(貧血・白血病)、薬剤副作用など
赤血球数(RBC)	男：435 ~ 555($\times 10^4/\mu\text{L}$) 女：386 ~ 492($\times 10^4/\mu\text{L}$)	高値：多血症、脱水など
ヘモグロビン値(Hb)	男：13.7~16.8($\text{g}/\mu\text{L}$) 女：11.6~14.8($\text{g}/\mu\text{L}$)	低値：貧血 { 炎症 慢性疾患 悪性腫瘍 血液疾患 など
ヘマトクリット値(Ht)	男：40.7~50.1(%) 女：35.1~44.4(%)	
血小板数(PLT)	15.8~34.8($\times 10^4/\mu\text{L}$)	高値：炎症、血液疾患など →血栓ができやすくなる 低値：血液疾患、肝硬変など →出血しやすくなる

検査の数値とは?…血液中の物質の濃度を表しており、項目により単位が異なります。

基準範囲とは?…多くの健康な人がこの範囲に入り、診断の目安となります。
※健康な人も基準範囲を外れることがあります。
※基準範囲内であれば病気ではないともいえません。

理念：私たちは地域社会に信頼され、質の高い医療を提供します。

基本方針	<ul style="list-style-type: none"> 一、急性期病院として地域医療機関との連携を積極的に推進します。 一、良質の医療サービスを提供します。 一、目標達成のため自己研鑽につとめます。 	患者さんの権利	<ol style="list-style-type: none"> 1. 平等で適切な医療を受けること 2. 尊厳が守られること 3. 医療に関する説明や情報の提供を受けること 4. プライバシーが守られること 5. 自らの意思で医療を選択すること 6. 他の医療機関の医師の意見(セカンドオピニオン)を求めること
------	---	---------	--

医療費に関するご相談をお受けしています ▶ 当院では、社会福祉法にもとづき、生計困難者に対して、無料または低額の費用で適切な医療を受けていただけるよう支援を行っています。 ▶ **ご相談窓口** 医療社会事業室 TEL 083-901-6268(直通)



体温検知

マスク検知

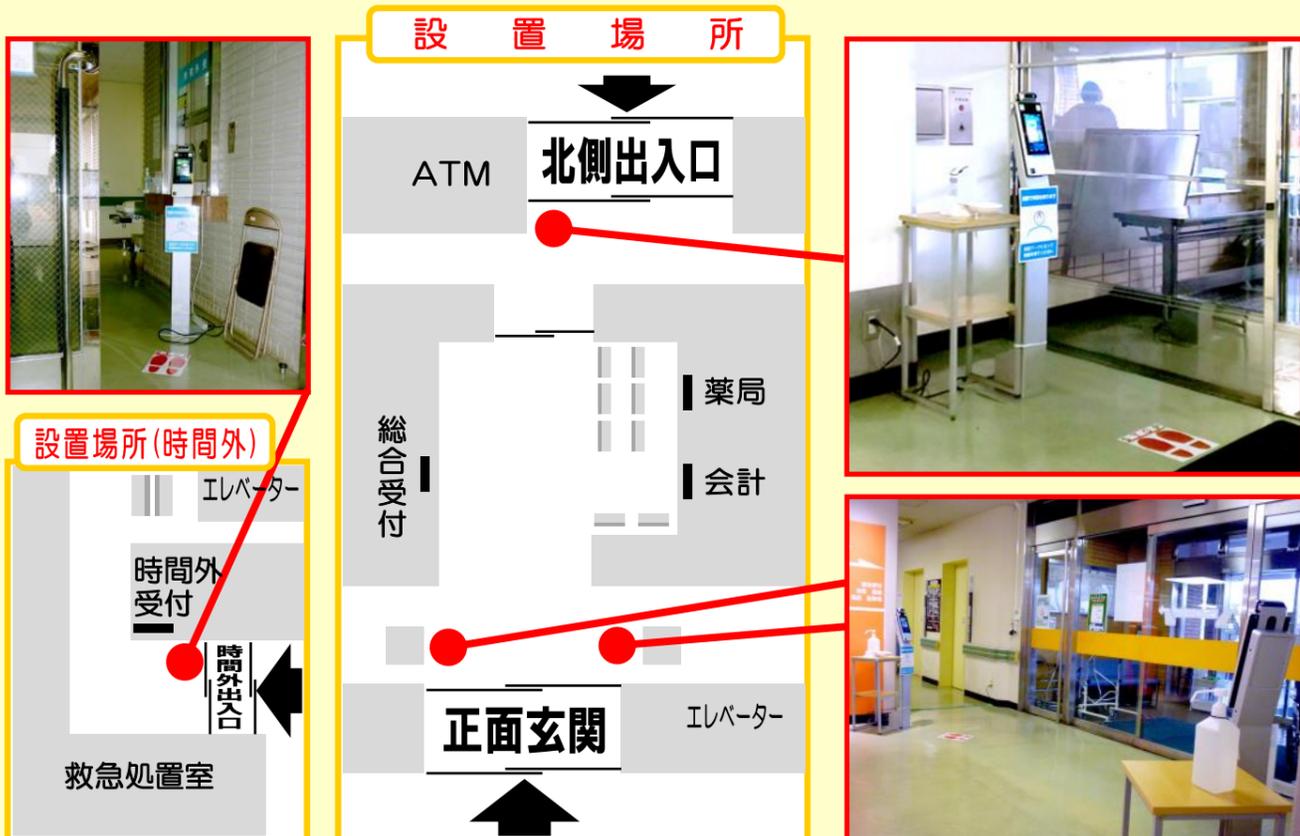
《自動検温器の主な機能》

- ◆体温検知…マークの上に立ち、カメラに顔をかざすと、人体表面の赤外線を検知し、発熱リスクのある人を事前に感知できます。
- ◆マスク検知…体温と合わせてマスクの着用を自動で検知し音声で警告します。

※発熱を検知した場合、音声でお知らせしますが、近くに誘導の職員がいない場合は、総合受付までお知らせ下さい。その際、改めて検温等させていただきますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

当院では昨年の12月24日より、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、正面玄関・北側出入口・時間外出入口の3か所に自動検温器を導入しました。

自動検温器を導入しました 来院時の検温にご協力ください



レシピ紹介

当院で実際に提供しているお食事を紹介しています。

栄養科より

おさかなのお好み焼き

【材料】(4人分)

材 料	(g)	目 安
さわら	240	4切
キャベツ	120	3枚
たまねぎ	80	1/4 個
ピーマン	20	1ヶ
山芋	80	5 cm 幅
小麦粉	40	大さじ 4.5
天かす	8	大さじ 2
A 削り粉	2	小さじ 1
鶏卵	28	1/2 個
塩	1.2	ひとつまみ
だし汁	60	大さじ 4
マヨネーズ	20	大さじ 1.5
お好みソース	40	大さじ 2
青のり		少々



【栄養成分】(1人分)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
225	16	11.5	12.3	1.1

【作り方】

- ① 野菜は全て千切りにする。
- ② さわらをフライパンで両面焼く。
- ③ Aを混ぜ合わせ(お好み焼き粉で代用可)、①で切った野菜を加えて混ぜ合わせる。
- ④ グラタン皿に焼いたさわらをのせ、その上に③で作ったお好み焼きのたねをかける。
- ⑤ オーブンで180度、約15分焼く。
※ホットプレートで焼く場合は魚の上にたねをのせ、後で裏返して焼く。
- ⑥ 中まで焼けたらお好みでソース、マヨネーズ、青のりをのせて完成。



サバ科の魚で、体が細長く、腹が細い「狭腹」ということから、さわらと呼ばれるようになったと言われています。「魚へんに春」と書く通り春が旬の魚で、俳句の春の季語としても使われます。肉質はやわらかく、大きさによって脂のり方には差があります。

くせのない味なので、刺身や西京焼、フライなど、幅広く使うことができます。