



松浜病院 地域連携室だより

平成 31 年 1 月 28 日発行
(平成 30 年度 第 3 号)

外来診療のご案内

- 診療科 精神科・心療内科・内科（入院は精神科のみです）
- 受付時間 午前 8：50～午前 11：30（初診の方は午前 11：00 まで）
土・日曜日、祝祭日は休診です。
※現在、火・木曜日の内科外来を休止しています。
- 精神科・心療内科の診療は予約制です。
- 入院を希望される方は予約時にお知らせください。
- かかりつけ医のある方はなるべく紹介状をお持ちください。

【お問い合わせ先】 0 2 5 - 2 5 9 - 3 2 4 1（松浜病院医事課）

初めて受診される方の診察までの流れ



電話で予約

- ・ご希望の受診日を伺います。
- ・入院を希望される方は、ケースワーカーがお話を伺います。



受付・予診

- ・ケースワーカーが今お困りの症状や経過などを伺います。
- ・ご家族等でもかまいません。



診察

- ・診察時はご本人に来ていただく必要があります。
- ・診察の結果、検査が行われることがあります。

- 初めて受診される方に十分な診察時間を確保するために予約制としております
- 受診や入院のご予約・ご相談は、ご本人やご家族の他、ケアマネージャーさんや地域の保健師さん、現在受診している病院の相談員さんなど、どなたからでもかまいません。
- 長い時間待っていることができない状態の方など、ご事情のある方は、診察日の前に予診を済ませておくことも可能ですのでご相談ください。
- 翌日など、近日中の予約でもお取りできる場合があります。お問い合わせください。

「はまプロ」インタビュー 番外編

栄養科 ～地産地消の手作り給食～

給食には色々なこだわりが詰まっていました。



●地産地消！おいしさにもこだわっています！

地域あつての病院ですから、食材はなるべく地元の業者さんから仕入れた地元の食材を使うようにしています。写真はありませんが、豆腐は松浜の佐野豆腐店の豆腐、牛乳は江南区の塚田牛乳です。栄養はもちろん、おいしさにもこだわっています！



お米は新潟県産の『こしいぶき』という品種を使っています。コシヒカリを親にもつ『ひとめぼれ』と『どまんなか』をかけあわせた品種で、味、つや、香り、粘りはコシヒカリと肩を並べる良品といわれています。新潟ですからご飯（お粥）の味にはこだわりたくて秋には必ず新米を仕入れています。無洗米処理をしているのでビタミン B 群を米のとぎ汁に流すことなく栄養を丸ごといただけます。



関川村特産の『あらかわ椎茸』は肉厚で旨味も十分！



冬の新潟の魚と言えばやっぱりタラとブリ！魚の脂に含まれるEPAとDHAは血液をサラサラしてくれるほか、脳の発達や機能に係る「BDNF（脳由来神経栄養因子）」を増やし活性化させる事が知られています。魚は季節ごとに旬のものを使います。

ネギはもちろん新潟名産『やわ肌ネギ』です。



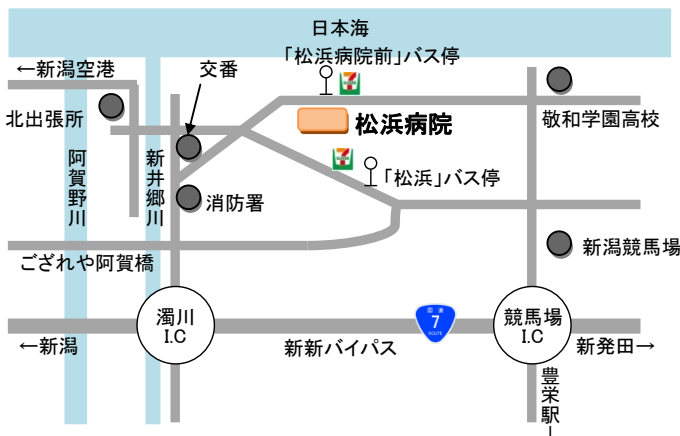
新潟の冬が育んだほうれん草は、甘くて美味しいですよ！



●人の体は食べたものからできているのです。

地元で採れた旬の食材はおいしい上に栄養価が高く、体の内側から体調を整えてくれます。「栄養」は「食材」に宿り、「食材」は「水」と「大地」から生まれます。入院患者さまには、海も山も美しい『栄養満点の新潟』を味わっていただきたいと思っております。

ちなみに、取材をした日の昼食は新潟名物『たれカツ丼』でした。人気メニューの一つです。



医療法人青松会 松浜病院 地域連携室

〒950-3121

新潟市北区松浜町 3396 番地

TEL 025-259-3241 (病院代表)

025-258-8017 (地域連携室・医療相談室直通)

FAX 025-258-8019

松浜病院

検索