



ふれあい

2017
4月

発行:医療法人 社団協友会 八潮中央総合病院 編集:広報委員会 〒340-0814 埼玉県八潮市南川崎845番地 TEL.048-996-1131/FAX.048-997-2135

平成29年度 特定健康診査について

健診センター

Medical Examination Center

直通電話 048-998-8001

平日 8:30~17:00
土曜日 8:30~12:00(祝日除く)

ご予約
お待ちして
おります

Medical Examination Center



対象者

○昭和18年4月1日～昭和53年3月31日生まれの

八潮市国民健康保険被保険者

○八潮市にお住いの後期高齢者医療被保険者

実施期間

平成29年4月3日(月)から11月30日(木)まで

予約期間

予約開始:受診券がお手元に届いた方から順次ご連絡
お待ちしています。

予約終了:**11月24日(金)**

定員になり次第、受付終了となります(平成28年度は11
月上旬で定員になりました)。

完全予約制

土曜日の健診は行っておりません。

お手元の受診券で内容を確認の上、お電話または来院
にてご予約ください。

予約状況により、ご希望に添えない場合がございます
のでご了承ください。

(受診券が届いていない、紛失した場合は受けられません。
八潮市健康スポーツ国保年金課048-996-2111へお問合せ下さい)

お持ちいただくもの

- 受診券
- 保険証
- 記入済みの問診票
- 自己負担金(受診券にてご確認ください)

来院について

①検査・②結果説明の2回になります。
どちらも**完全予約制**です。

◆検査実施日 月～金曜日(祝祭日除く)

午前 11:30(朝食を食べずに越しください)

午後 14:30・15:00(昼食を食べずに越しください)

◆結果説明 月～金曜日(祝祭日除く)

午前 11:30

午後 15:00・15:30・16:00

同日受診も可能です

◎大腸がん検査(便検査)をご希望される方は事前に検体容器と
問診票をお渡します。ご予約の際に申し出ください。受付窓口と郵送にて対応致しております。特定健診受診時にご提出ください。

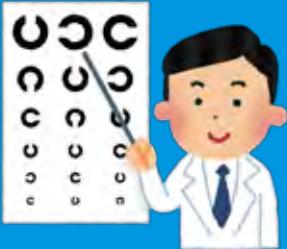
◎眼底検査は予約の必要はございません。8:30～16:00の間に
直接お越しください。

◎肝炎ウイルス検査は必ず保健センターに連絡してください。

(八潮市立保健センター048-995-3381)

問診票がお手元に届きましたら、健診センターへご予約ください。

診療のご案内



眼科

地域の目のかかりつけ医として安心していただける医療を提供できるように、丁寧な診療と説明を心がけております。白内障手術を中心に、硝子体手術・硝子体内注射等を行っております。主要機器も揃い、近年当院で行われていなかった難症例もできるようになりました。目に不安をお持ちの方は、お気兼ねなくお越しください。

診療内容

白内障、網膜硝子体・黄斑疾患、緑内障を中心に、あらゆる眼症状(視力低下、かすみ、疲れ目、充血、めやに、涙目、ドライアイ、飛蚊症、アレルギー症状)について、丁寧に診察いたします。また、眼鏡・コンタクト処方を行うほか、お子様の検査にも対応させていただいております。



マルチカラーレーザー光凝固装置



手術内容

- ・白内障手術（日帰り手術または1泊入院にて行っています）
- ・硝子体手術（黄斑疾患、網膜静脈閉塞症、糖尿病網膜症）
- ・硝子体内注射（加齢黄斑変性、黄斑浮腫）
- ・網膜光凝固術（糖尿病網膜症）
- ・選択的レーザー線維柱帯形成術（緑内障）
- ・外来手術（外眼部疾患）

主要機器

超音波白内障手術装置、硝子体手術装置、マルチカラーレーザー光凝固装置、YAG・SLTレーザー、光干渉断層計、眼底カメラ、ハンフリー視野計、ゴールドマン視野計、IOLマスター、超音波検査(A・Bモード)

※「マルチカラーレーザー光凝固装置」の導入により、痛みを大幅に軽減でき安心して治療を受けられるようになりました。



常勤医師

眼科部長 井出 智之 (いでともゆき)

日本眼科学会 認定眼科専門医

獨協医科大学越谷病院 眼科助教

【専門】白内障、網膜硝子体疾患、黄斑疾患、緑内障



お問い合わせ

眼科 (内線 156)

八潮中央総合病院

📞 048-996-1131

詳しくは、当院ホームページをご覧ください！

🌐 <http://www.yashio-cgh.jp>

当院と草加八潮消防局の救急検討会

2月24日(金)「八潮中央総合病院及び草加八潮消防局救急検討会」を当院会議室において開催しました。当院と草加八潮消防局では、地域の救急医療の充実を図るために症例検討や意見交換を定期的に行っております。こうした検討会を通じて、地域の救急医療のさらなる充実を図ってまいりたいと思います。



出前講座

2月3日 手をつなぐ親の会
(やしお生涯楽習館)



2月10日 市役所職員研修
(八潮メセナ)



2月21日 社会福祉協議会ヘルパー研修
(やすらぎ)



管理栄養士のメディカルレシピ

エリンギ入りヘルシーハンバーグ

今月から「ちょっとヘルシー」を意識したメニューを掲載していきます。
いつものメニューをちょっと変えたらヘルシーになるようなメニューを載せていきます。毎日の献立作りに少しでもお役に立てればと思います。

参考テキスト「始めての糖尿病の食事」「食材＆料理カロリーブック」「ニュートリションケア」

■材料(2人分)

合いびき 100g
塩・こしょう 各少々
サラダ油 小さじ1/2

A

玉ねぎ(みじん切) 40g
エリンギ(みじん切) 80g
生パン粉 大さじ4
牛乳 小さじ2
溶き卵 1/2個分

B

グリーンアスパラガス ... 2~3本
ウスターーソース .. 小さじ1と1/3
トマトケチャップ 小さじ2

■作り方

- ①ボウルにひき肉を入れ、Aを加えよく練り混ぜる。小判形にまとめ、中央をくぼませる。
- ②フライパンを熱し油をなじませ、①を入れて中火で焼く。こんがりと焼き色がついたら返して蓋をし、弱めの中火で5~6分蒸し焼きにする。ふっくら火が通ったら器に盛る。
- ③アスパラガス適当な長さに切ってさっとゆで、②のフライパンでさっと炒め②に添える。Bを合わせたソースをハンバーグにかける。



管理栄養士のひとくちメモ

ハンバーグに使うひき肉を通常80g使うところを50gにしその分エリンギで增量してます。細かく刻んで混ぜれば食感も粘りもひき肉に似ているので量はそのまでカロリー控えめになります。いつものハンバーグより焦げ付きにくくふっくら焼けました。味も変わらず食感も柔らかくおいしくいただきました。
もう一品を考えるなら具だくさんの味噌汁にすると野菜もたっぷりとれます。

