

# お知らせ

平成30年6月1日より皮膚科(小林博人先生)の診察日が変更となりました。

平成30年5月31日(毎週 火曜日) 9:00 ~ 13:00



平成30年6月1日(毎週 **木曜日**) 9:00 ~ 13:00



すこやか検診は10月までですが、毎年10月は大変込み合いますのでお早めに受診されることをお勧め致します。

## 診察のご案内

診察時間	月	火	水	木	金	土
午前 9:00 13:00	一診 伊藤 順	一診 伊藤 順	一診 伊藤 順	一診 伊藤 順	一診 伊藤 博	一診 伊藤 透
	二診	二診	二診 的場 宗孝	二診 小林 博人	二診 伊藤 順	二診 伊藤 順
	三診 伊藤 理佳	三診 出口 康	三診 荻野 知己	三診 伊藤 理佳	三診 伊藤 理佳	三診 伊藤 理佳
	内視鏡 伊藤 透	内視鏡 出口 康	内視鏡 荻野 知己	内視鏡 伊藤 理佳	内視鏡 伊藤 理佳	内視鏡 荻野・伊藤(理)
午後 14:00 18:00	一診 伊藤 順	一診 伊藤 順	一診 伊藤 理佳	一診 伊藤 順	一診 伊藤 順	休診
	二診 伊藤 透	二診	二診	二診	二診	
	三診 伊藤 理佳	三診 伊藤 理佳	三診	三診 伊藤 理佳	三診 出口 康	
	内視鏡 伊藤 透	内視鏡	内視鏡	内視鏡	内視鏡	

\*胃カメラ・大腸カメラとも、月曜～土曜まで毎日検査が可能です。電話等によりお気軽にお問い合わせ下さい。

## 交通のご案内



- 北鉄バス
  - 片町(金劇パシオン前)下車 徒歩5分
  - 片町(片町きらら前)下車 徒歩10分
  - 野町・広小路下車 徒歩7分
- タクシー
  - JR金沢駅より10分

伊藤病院 日本医療機能評価機構認定病院  
 〒920-0976 金沢市十三間町98  
 Tel (076) 263-6351 Fax (076) 263-2526  
 URL: <http://www.ito-hp.jp> Email: [info@ito-hp.jp](mailto:info@ito-hp.jp)

編集 伊藤病院 広報委員会

# 清流

伊藤病院だより



## 清流

広報誌タイトルは伊藤博名誉院長みずからのネーミングによるもので、患者さま一人ひとりに対して職員全員が犀川の清き流れの如く澄んだ気持ちでおだやかに思いやりを持ちながら対応させて頂ければと考えております。

## 訪問リハビリははじめました!



平成30年5月より、訪問リハビリを実施しております。ご利用できる対象の方は、1人で通院が困難な患者さまとなります。計画的な医学管理を行っている医師の指示に基づき実施しております。

ご希望の方は、お気軽にお問い合わせ下さい。

電話番号 076-263-6361



日本医療機能評価機構認定

第17巻3号

平成30年7月17日 発行

発行所

伊藤病院

〒920-0976

石川県金沢市十三間町98

Tel (076) 263-6351

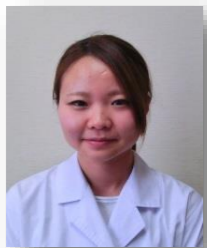
Fax (076) 263-2526

<http://www.ito-hp.jp>

放射線科  
 リハビリテーション科  
 内視鏡内科・皮膚科  
 循環器内科・消化器内科・内科

# ニューフェイス

調理師 **黒崎 留以** くろさき るい



6月中頃より勤務することとなりました。患者さんに元気になってもらえるように、一生懸命食事を作りたくと思います。私自身、食べることも運動することも好きです！明るく元気に頑張ります。よろしくお願いします！

## 氷室の日

2018年7月1日（日）



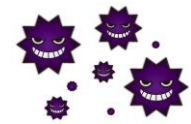
エネルギー 597 kcal  
たんぱく質 24.1g  
脂質 11.0g  
塩分 3.1g  
(この御膳一食分)



お品書き  
1人飯 100g  
鶏肉の野菜あんかけ  
南瓜の煮物  
卵のお澄まし  
氷室饅頭

連日30度を越す暑さです。今日も暑い日になりました。今年も無病息災を願って氷室饅頭をご提供しました。地元の和菓子店のお饅頭です。 栄養部

# 食中毒にご注意を！



## 食中毒をおこす微生物

気温や湿度の高いこの時期は特に注意が必要です

かつては、サルモネラや腸炎ビブリオがおもな原因となっていました。近年ではカンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ブドウ球菌など細菌やノロウイルスが原因となるものが増えています

## 食中毒予防の3つの原則



### つけない(清潔)

- 細菌をつけない！
- 食品の取扱に清潔にしましょう
- ・調理前の手洗い
- ・調理器具の洗浄、消毒
- ・台所の掃除、整理整頓など

### 増やさない(迅速)

- 細菌に増殖する時間を与えない！
- ・速やかに調理
- ・できるだけ早く食べる
- (4時間以内、できれば2時間以内)

### やっつける(加熱または冷却)

- 細菌は増やさない！
- 増えた細菌は殺す！
- ・食品の保存は10℃以下で
- ただし過信は禁物
- ・加熱する食品は十分加熱する

## <注意すること>

- 下痢止めは自己判断で使わないで！菌や毒素を体内に停滞させてしまう危険があります
- 下痢や嘔吐をしていたら、脱水防止のために十分な水分補給をしましょう



病原体	代表的な原因食物、感染源
サルモネラ	鶏卵 卵加工品(生クリームなど)
腸管出血性大腸菌(O157、O111など)	牛肉 肉加工品(加熱不足)
カンピロバクター	鶏肉(刺身、たたきなど) 牛肉(加熱不足)
黄色ブドウ球菌	食品に付着したブドウ球菌から放出された耐熱性毒素
ノロウイルス	二枚貝、患者(感染者)、汚染された環境
アニサキス	刺身など生食(鯖、いか、鮭など)