

こうち+クロス

高知赤十字病院広報誌

2019.3
vol.51

ご自由にお持ち帰りください



「河津桜」

このサクラは河津町に原木があることから、1974年(昭和49年)にカワツザクラ(河津桜)と命名され、1975年(昭和50年)には河津町の木に指定されました。カワツザクラは早咲きオオシマザクラ系とヒカンザクラ系の自然交配種と推定されています。
文・写真引用元:河津町観光協会/写真AC

高知赤十字病院の理念

愛され、親しまれ、信頼される病院づくりを目指します。

高知赤十字病院基本方針

- 人道・公平・中立・奉仕の赤十字基本原則を遵守します。
- チーム医療を推進し、患者様中心の安全で良質な医療を提供します。
- 高度医療の推進と救急医療の充実を図ります。
- 地域医療機関との連携を推進し、地域医療レベルの向上に努めます。
- 教育・研修の推進と次代を担う医療従事者を育成します。
- 災害時における医療救護活動への積極的な参加と支援を行います。

受診される皆様へ

私たちは、受診される皆様の権利を尊重します

- 平等かつ適切な医療を受ける権利
- 個人の人権が尊重される権利
- プライバシーが保障される権利
- セカンドオピニオンを受ける権利
- 医療上の情報及び説明を受ける権利
- 医療行為を選択する権利

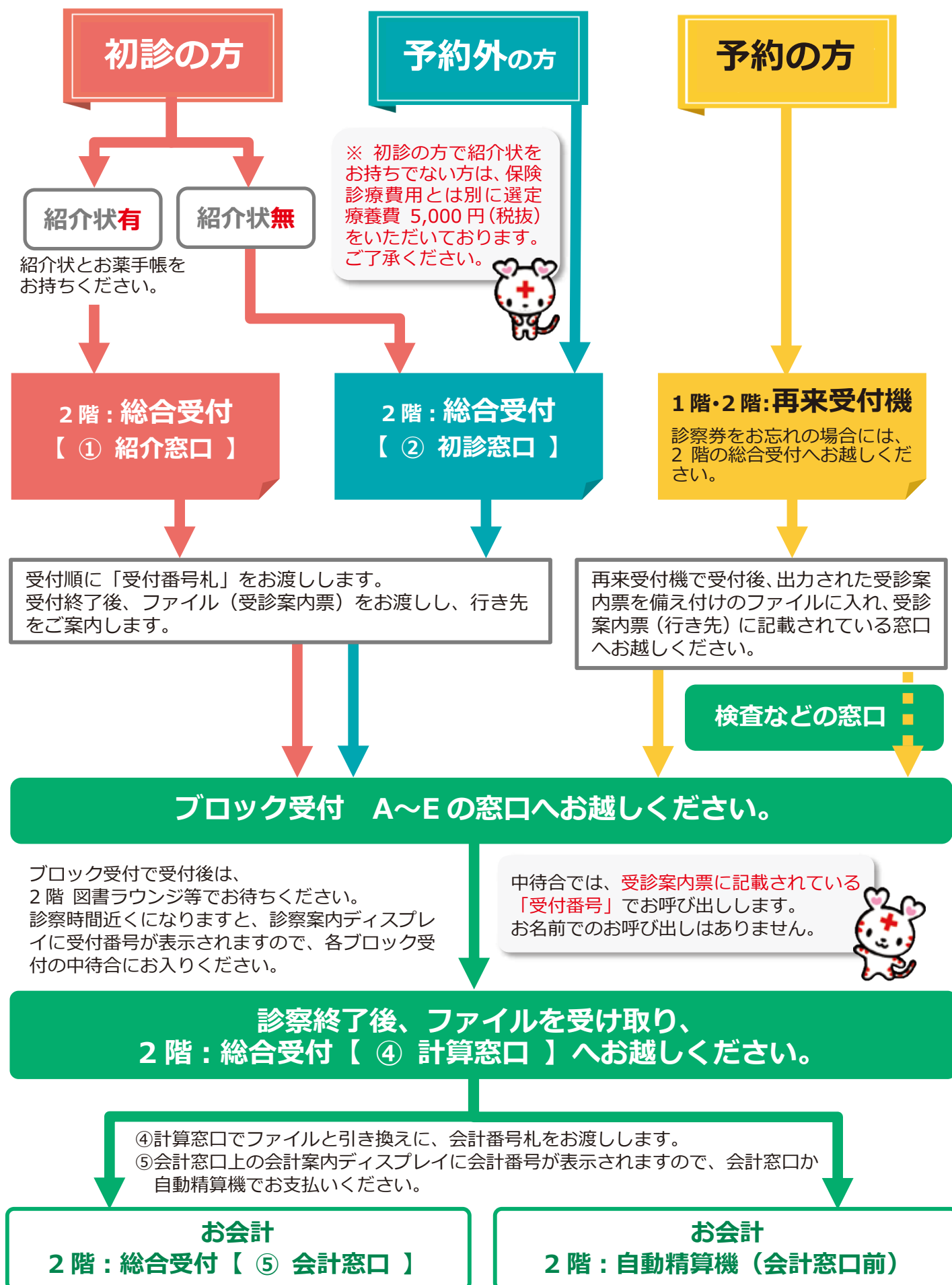
私たちからのお願い

- ご自身の健康に関する詳細な情報を医師をはじめとする医療提供者にお知らせください。
- 治療や検査等は、理解し、納得したうえでお受けください。分からないこと等は、ご遠慮なく医師をはじめとする医療提供者にお問い合わせください。
- 病院内では他人の迷惑にならないようお願いいたします。
- 暴言・暴力行為があった場合、診療をお断りすることがあります。
- 医療費の支払い請求には、速やかな対応をお願いいたします。
- その他、より快適な入院生活をお過ごしいただくために、病院内の約束事についてはご協力をお願いいたします。

新病院での受診の流れ

受診方法が変わります

病院をご受診される際には、保険証・診察券をお持ちください。



高知赤十字病院は、 2019年5月6日(月・祝日) 新築移転します。

新病院は、
現在地より
北へ800m

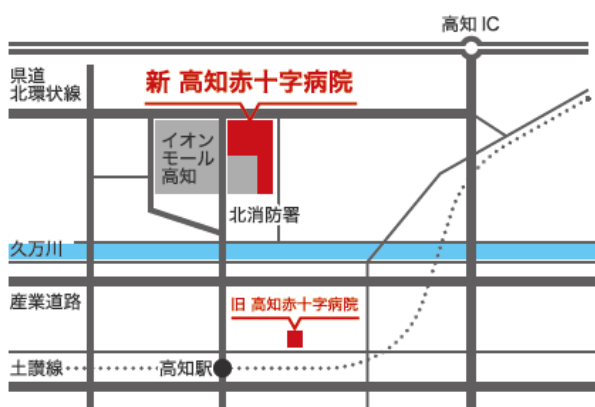


新病院では、広域的な災害拠点病院としての役割を果たすため免震構造とし、自家発電装置や給水設備など非常用設備を強化するとともに、屋上ヘリポートを整備し、災害対応力、救急医療の充実を図っています。また、専門外来、看護外来の充実のほか、高知県初の女性専用フロアを開設や疾患別のフロア構成を採用、各診療科の連携強化によるシームレスで質の高い医療を提供することとしています。さらに、入退院手続きや相談対応などを一元化して行う「患者支援センター」を開設、患者さまをはじめ、当院を利用される皆さまの利便性の向上にも力を注いでいます。

新病院での外来診療は、
2019年5月7日(火)からとなります。

救命救急センター外来は、
2019年5月4日(土) 17:00~5月6日(月・祝日) 08:00まで
受け入れを中止し、5月6日(月) 08:00から新病院で受け入れを開始します。

患者の皆さま、ご家族の皆さまには
ご迷惑をお掛けしますが、ご理解
とご協力のほどよろしくお願い
申し上げます。

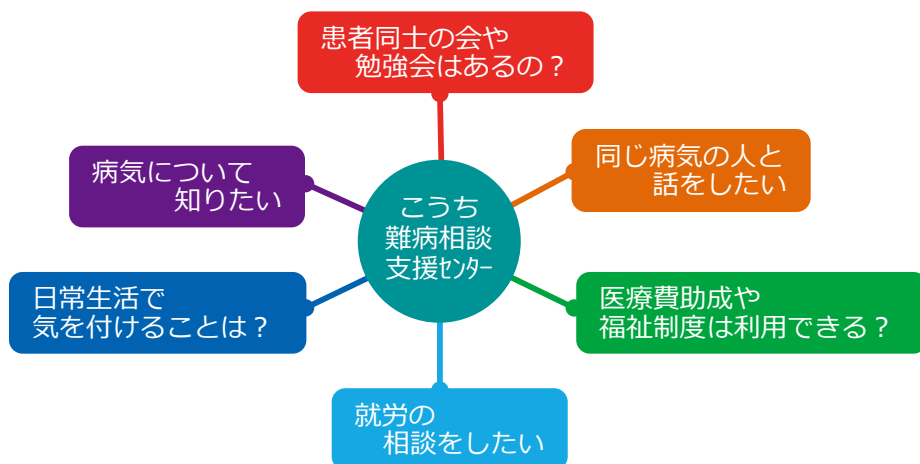


病院概要

- ・病床数 402 床
- ・診療科 28 科
- ・敷地面積 約 28,000 m²
- ・階数・高さ 地上 8 階 42.5m
- ・構造種別 免震構造・SRC 造・一部 S 造
- ・駐車場 604 台
(平面 348 台・立体 256 台)

医療の制度 **あし・つし**ちくちく※
聞いてみて!※ちくちくと…
土佐弁で「ちゅっと」という意味。■『こうち難病相談支援センター』を
ご存知ですか？

「こうち難病相談支援センター」とは、難病患者さんやご家族からの療養・生活上での悩みや不安などの相談を受け、必要があれば関係機関と連携して問題の解決を図ってくれる窓口です。



こうち難病相談支援センター

- ▶場所
高知市本町 1 丁目 14-6 1 階
TEL : 088-855-6258
FAX : 088-855-6257
- ▶開所時間
月～土曜日 9:00～17:45
- ▶電話・面談相談受付時間
9:30～17:15
- *その他
日本難病・疾病団体協議会
電話 : 03-6902-2083

一人で悩まず、ご相談ください！

当院の医療相談支援室（本館 1 階）に来ていただければ、ご紹介させていただきます。

医療相談室支援室

知って安心、つながる医療。何かあれば“ちくちくと寄って”ください。

監修：社会福祉士 谷内 光代

おすすめお手軽レシピ

管理栄養士 榮枝 唯

旬のたけのこを味わおう♪

たけのことピーマンの
柚子胡椒炒め

■材料(1人分)

たけのこ …… 50g
ピーマン …… 20g
豚もも肉 …… 20g
オリーブ油 …… 3g
薄口しょうゆ …… 4g
酒 …… 3g
柚子胡椒 …… 3g
すりごま …… 1g

■作り方

- 1 たけのことピーマンと豚肉を細切りにする
- 2 薄口しょうゆ、酒、柚子胡椒を合わせておく
- 3 フライパンにオリーブ油を入れ熱し豚肉を炒め色が変わったたらたけのこ、ピーマンを加え強火で炒める
- 4 2の調味料をまわし入れ、火を止めて2分程度蒸らす
- 5 お皿に盛り、すりごまをかける

■栄養成分: 1人分

エネルギー 93kcal
たんぱく質 6.7g
塩分 0.7g

最近では、茹でてパックされた「たけのこ」が一年中手に入るようになりましたが、やはり旬の「たけのこ」の香りや歯触りにはかないません。柚子胡椒のピリッとした辛さがアクセントで煮物などとはまた違った味付けで、旬のたけのこを楽しんでみてはいかがでしょうか。

たけのこは収穫後時間とともにえぐみが増すので、購入後はできるだけ早めに下ゆでをするのがポイントです



皆さまへよりよい情報提供ができる紙面づくりを目指しております。

本誌に対するご意見やご要望などございましたら、高知赤十字病院医療事業・広報課までお寄せください。
(088-822-1201 (代表))

