医療法人勢成会井口野間病院 広報誌



Vol.12



ドクターインタビュー

平成31年4月より、当院で勤務されている畑部先生のご紹介です。

Q1 ご趣味は? 読書で年間100冊ほど読みます。考える引き出しが増えると、 仕事だけでなく普段の生活も楽しくなります。

- Q2 好きな食べ物は? 嫌いな食べ物は? 好きな食べ物はお寿司(唐戸市場)、熟成肉。 嫌いな食べ物は克服中です。
- Q3 特技はありますか? 理不尽な環境下での粘り強さと忍耐力。
- Q4 休日のすごし方は? 美味しいお店を探すこと、映画や海外ドラマ
- Q5 医学の道を選んだ理由また精神科を選ばれた理由は? 以前より興味があり、学生や研修医の時に 当時の指導医から熱心に教えていただいたからです。

Q6 今後どのような病院を目指していきたいですか? 最善の精神医療を提供して患者さんとご家族を援助できれば幸いです。

神科医> 陽三先生

<精神科医>畑部 暢三先生
略歴
九州大学医学部卒業
九州大学院 博士課程卒業
精神医療センター大宰府病院
九州大学病院

などで勤務

夏祭りが開催されました!

出店はジュース、かき氷、ポテト などなど…☆ 好評でした♪







金魚すくいでは豪華景品をプレゼント☆ みんな真剣!!



部署紹介

地域医療連携室

こんにちは。井口野間病院地域連携室です 現在、地域連携室では10人の精神保健福祉士にて、地域で生活している中で様々な心の不安や問題を抱えお困りの方やその家族、医療機関、施設等からの相談を受け受診に繋げています。

- なんだか落ち着かない
- ・家族が認知症かも・・・
- ・何か利用できるサービスはないかな?
- ・精神障がい者保健福祉手帳・自立支援医療 障がい者年金の申請はどのようにしたらいいの?



私達がご相談を 受けます!

当院では、認知症、うつ病、統合失調症といった精神疾患の治療に加えて断酒・ 減酒支援外来、禁煙外来といった専門的 な治療も行っています。



受診、入院のご相談をはじめ、各種制度やサービス様々なご相談を承っておりますので、まずはお気軽にご相談ください

く栄養士の簡単レシピ>

~ 疲労回復メニュ





豚肉にはビタミンB1を多く含んでおり、 糖質(炭水化物)をエネルギーに変える働きが あることから、疲労回復効果が高い食材です。 しょうがには、ジンゲロール・ショウガオール という特有の成分がさわやかな辛みの元に なっています。これらは殺菌力のある成分 なので、胃の調子を整えてくれる効果や 体を温める効果もあります。

簡単なので作ってみてはいががですか?

材料(2人分)

豚肉…160g たまねぎ…60g パプリカ…60g サニーレタス…適量 サラダ油・・・適量

〈調味料〉

濃口醤油・・・小さじ1 みりん・・・小さじ1 料理酒・・・ 小さじ1/2 おろししょうが・・・適量

作り方

- 1. たまねぎ・パプリカを千切りにする。
- 2. フライパンを熱し、サラダ油を入れ豚肉を炒める。たまねぎを入れさらに炒める。
- 3. 調味料をよく混ぜてから入れる。最後にパプリカを入れて炒めて出来上がり!

日曜

祭日は

医療法人 勢成会

野間病院

INOKUCHI NOMA HOSPITAL

〒815-0074 福岡市南区寺塚1丁目3番47号

TEL:092-551-5301 FAX: 092-553-8587

URL: http://www.inokuchinoma.com/

■診療科目/精神科216床

診療時間/平日: 9:00~12:30 13:30~17:00 前予約制 土曜: 9:00~12:30

■面会時間/毎日:10:00~12:00 13:45~16:30

交通の ご案内

- ●博多駅から西鉄バス64·65·67番系統で40分
- 丁目パス停で下車、大池なないろ保育園の角を左折。 野間大池バス停で下車、野間大池交差点を右方向、最初の信号を左折。

