

グリーンレター ～森のたより～

多摩北部医療センター
患者さん向け広報紙
平成 24 年 5 月 31 日

第3号



小児科フレイルームのご案内



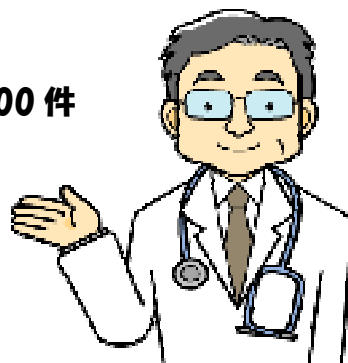
4階西小児科病棟にフレイルームを開設しました。
保育士も常駐しております。
入院された際にはぜひご利用ください。

整形外科のご紹介

整形外科では、打撲や捻挫・骨折などの外傷や、膝・股関節などの変形性関節症、腰痛・背部痛や脊椎から来る四肢の痺れ、神経障害などを幅広く診療しております。
多摩老人医療センターの時代は高齢者の股関節周囲の骨折（大腿骨頸部骨折等）が主な手術でしたが、多摩北部医療センターになり7年が過ぎ、様々な手術に対応しております。

主な整形外科手術について

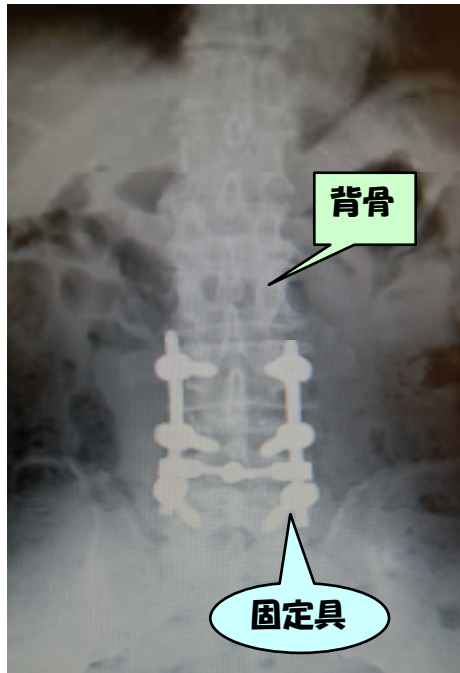
- ・ 大腿骨頸部骨折・転子部骨折など高齢者股関節周囲骨折：年間約 100 件
 - ・ 他の骨折の観血的手術：年間約 90 件
 - ・ 脊椎手術：年間約 70 件
 - ・ 人工関節手術：年間約 30 件
 - ・ 膝関節鏡手術：年間約 20 件
- 等々で年間 400 件前後の手術を行っています。



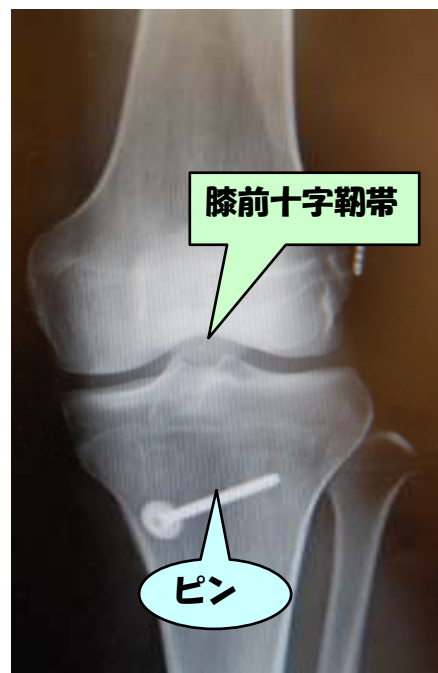
人工膝関節置換術



腰椎手術：脊椎固定術



膝前十字靭帯再建術



膝・関節・背中の痛みを感じる方は、お気軽に整形外科外来へご受診ください。

栄養科のご紹介

栄養科では、365日入院患者さんに治療食を作っています。

医師の指示により患者さんの治療に必要な栄養をおいしく召し上がっていただけるよう心がけ献立を作成しています。今回は、当院の治療食の一部写真でご紹介いたします。

○温かいものは温かく冷たいものは冷たくお出しするため保温保冷配膳車を使用しています。



○衛生管理を徹底し安全なお食事を提供しています。
食品衛生自主管理の認定も受けています。



○一般常食お昼の献立例です。

○小児用の夕食献立です。



- ・ごはん
- ・清汁
- ・魚のおろし蒸
- ・しょうゆ
- ・野菜とイカのサラダ
- ・フルーツ



- ・星型おにぎり
- ・魚照焼
- ・フーさん人参
- ・味噌田楽
- ・サラダ
- ・フルーツ

病態に合わせて「エネルギー調整食」や「塩分調整食」等をご用意しています。
食物アレルギーのある患者さんにも対応したお食事を提供しています。

○治療食のご紹介（患者さんから聞かれる「豆腐まさご揚げ」の作り方です）
豆腐を使った口当たりの良い料理です。



材料 4人分

木綿豆腐 300g (1丁)

人参 40g

長ねぎ 40g

ツナ缶 40g

大和芋 25g

鶏卵 1/2個

片栗粉 40g

ごま油 小さじ1

酒 少々

醤油 小さじ1強

揚げ油

作り方

①豆腐の水をよく切ります。

②人参・長ねぎはみじんにかき混ぜます。

③ツナ缶は油を切ります。

④大和芋はすりおろします。

⑤鶏卵は溶きほぐします。

⑥全ての材料を混ぜ小判形に8つ作り
揚げ油180℃で中に火が通るまで揚げます。

**栄養科では入院患者さん外来患者さんへ栄養相談も実施しています。
ご希望の方は、主治医にご相談ください。**

公益財団法人東京都保健医療公社 多摩北部医療センター(ホームページ:<http://www.tamahoku-hp.jp>)

外来診療時間: 午前: 9:00~12:00、午後: 1:00~5:00 (但し、診療科によって異なります)

診療予約受付電話: **042-396-3511・3190**

(受付時間: 月~金 9:00~17:00・土 9:00~12:00)