



昨年度から引き続きコロナ第6波が収束しきらず不安は残っていますが、新しい年度を迎えて気持ちも新たに「地域の皆様に貢献できる医療・介護の施設を目指して」の理念の元、スタッフ一丸となり尽力していきます。地域のみならず、お世話になっております医療機関・介護施設のみならず、今年度も宜しくお願い申し上げます。

❁ 一般病棟のご紹介



当院の一般病棟は57床で、そのうち30床が地域包括ケア病床となっています。入院される患者さまは様々で、救急車で来院してそのまま緊急入院される方、近隣の急性期病院からの転院される方など様々です。手術も積極的に行っており、主に骨折などの整形外科や消化器外科の手術を行っています。当院の手術はすべての麻酔を麻酔科の専門医である院長が行い、副院長や大学病院のベテラン医師が執刀しています。

当院は一般病床に入院した後、地域包括ケア病床・療養病床、さらにグループに老健もありますので、すぐに在宅に戻れない患者さまにも様々な選択肢をご用意できるのが強みです。患者さまはもちろんご家族にも安心して入院していただける環境を整えています。

❁ 人間ドックのご案内

会社の健康診断は生活習慣病リスクに関する検査が中心で、がんなどのリスクの高い病気を早期に見つけるのに十分な検査とは言えません。自身の健康状態が気になる方が総合的に検査するには人間ドックのような検査を受けるのが重要です。

当院ではMRI・CTをはじめ内視鏡やエコーなどの検査に対応できる体制を整えており、様々な人間ドックのコースをご用意しております。待機場所には個室を用意するなどプライバシーへの配慮もしております。

主なコースは、胃カメラドック、脳ドック、全身ドックになり、その他すい臓MRIドックも好評です。オプションも充実しており、血液検査のみでがんの早期発見につながるマイクロアレイ（胃がん、大腸がん、膵がん、胆道がんなど消化器系のがん）

検査、COLOGIC（大腸がん）検査やその他LOX-INDEX（脳梗塞のリスクがわかる）検査、アミノインデックス（がんや糖尿病のリスクがわかる）も対応しています。

受診した患者さまにはスマートホンでのアンケートにご協力いただき、ご意見ご要望には迅速に対応できるように心掛けております。アンケートの結果としては概ねみなさまに満足頂いており、リピーターも多くいらっしゃいます。医師の診察をはじめドックに関わる看護師・検査技師・医事課のすべてのスタッフが丁寧な対応と好評です。ぜひ、みなさまの来院を心からお待ちしております。



!! T-POINT が貯まる!

人間ドック
健診

WEB予約



🌸 配食サービスも対応します！



在宅配食サービスの久手メディカルサービスです。吉田病院に入院された患者様の退院後の在宅生活のサポートとして発足して22年になります。発足当初は一般食と減塩食のみの配食でしたが、ご利用者様から様々なご要望をいただき、現在では、糖尿病食・腎臓病食・やわらか食・きざみ食・ペースト食とご対応できるようになりました。主食も、普通のごはん・やわらかめのごはん(軟飯)・お粥からお選びいただけます。おかずのみのお届けもご対応しております。

月曜日～土曜日の昼・夕食を配達しており、毎日のご利用でなくても、ご利用者様の生活スタイルでカスタマイズしてご利用いただけます。無料のお試し(1食のみ)を実施しておりますので、ぜひ一度ご利用ください。よろしくお願いたします。

🌸 福祉用具のご紹介



パラマウントベッドから通信機能搭載の介護ベッド、「楽匠プラス」が発売されました。手元スイッチは無線通信(Bluetooth)でスマートフォンと接続することで、スマートフォンによるベッド操作ができるようになり、音声によるベッド操作も出来るようになりました。また、手元スイッチの家庭内呼び出しボタンを押すだけで、(Bluetoothが届く範囲になりますが)家族の持つスマートフォンに通知させることが可能になり、困ったことがあった時にすぐに家族を呼び出すことができます。

皆様の健康を守るコラムや外来情報をお届けします！

LINE公式アカウント
友達募集中!



入院食のレシピ紹介 当院の管理栄養士が入院患者様に好評なレシピをご紹介します

今回は「赤魚の塩麴焼き」です！

《材料(1人分)》

赤魚	70g
液体塩麴	10g
サラダ油	2g
オクラ	1本
塩	0.2g

《栄養価》 ※左記の材料分

エネルギー	126kcal
たんぱく質	12.5g
炭水化物	5.5g
脂質	5.4g
塩分	1.7g

《作り方》

- ①赤魚を希釈した塩麴に浸し、冷蔵庫で半日漬け込む。
- ②油をひいたフライパンで両面に軽く焦げ目がつくまで焼く。
- ③塩茹でしたオクラを添えて盛り付ける。

※今回は希釈する液体塩麴を使用しています。商品によっては希釈しないものや粒が残ったものなどいろいろなタイプがあり、分量や漬け込む時間が変わってくるので使用方法を確認してください。



医療法人 吉田病院グループ

ココロをつなぐお手伝い

「健康づくり」「仲間づくり」「生きがいがづくり」をトータルケアでサポートします

入院・外来・救急・訪問リハビリ

吉田病院

☎(代表) 052-741-4187
☎(医療福祉相談室) 052-741-5838

居宅介護支援事業所

ケアネット大久手

☎ 052-745-1503

介護老人保健施設・デイケア

メディカルホーム大久手

☎ 052-735-0551

訪問介護

エル

☎ 052-745-4118

デイサービス

フィエスタ大久手

☎ 052-735-0575

福祉用具・在宅配食

久手メディカルサービス(株)

☎(福祉用具) 052-731-8077

☎(在宅配食) 052-745-0503

ACCESS MAP

