



## 医療連携室をご利用ください

～ 城西病院と地域の医療・介護をつなぐ ～

医療連携室は、地域の医療機関と当院をつなぐ大切な窓口として、日々さまざまな調整や支援を行っている部署です。地域の病院や診療所、介護施設などから寄せられる多様なご相談に対応し、患者さん一人ひとりの病状や生活背景に寄り添いながら、適切な医療へと円滑につなぐ役割を担っています。地域医療を支える「つなぎ手」として、安心と信頼の橋渡しを行うことが私たちの使命です。

主な業務の一つに、入院や転院に関する病床調整があります。患者さんの病状や治療の進行状況、受け入れ可能な診療科や病床の状況を踏まえ、地域の医療機関と密に連絡を取り合いながら、適切なタイミングで入院や転院が行えるよう調整しています。迅速さと同時に丁寧さが求められる業務であり、患者さんが途切れることなく必要な医療を受けられるよう心がけています。



また、紹介状や診療情報提供書、返書の管理、紹介による外来受診日の調整も重要な業務です。これまでの治療経過や検査結果、生活状況などの情報を正確に引き継ぐことで、主治医や医療スタッフが安心して診療にあたることができます。書類一つひとつを大切に扱い、確実な情報共有を行うことが、患者さんの安全と安心につながると考えています。



さらに、地域医療機関から依頼を受けて行う CT・MRI 検査の予約調整や、入院が決定した際のご案内なども医療連携室の役割です。入院や転院は、患者さんやご家族にとって不安や戸惑いの多い場面でもあります。そのため、手続きや流れをわかりやすく説明し、疑問や不安に丁寧に寄り添う対応を心がけています。





医療連携室では、地域とのつながりを大切にするだけでなく、院内の各診療科、看護部、医療技術部門、事務部門などとの連携強化にも力を入れています。多職種が情報を共有し、互いの専門性を生かして協力することで、患者さんが切れ目のない医療を安心して受けられる体制づくりを進めています。



なお、退院後の生活支援や医療・福祉に関する相談については、地域医療保健福祉部と連携し、継続した支援が行えるよう対応しています。



また、令和8年1月からは入退院支援クラウドサービスの利用を開始しました。この仕組みにより、転院や入院の打診をクラウド上で受けることが可能となり、情報共有の正確性向上と業務の効率化が期待されています。今後もこうした新しい仕組みを積極的に活用しながら、地域の医療機関との連携をさらに深め、患者さんと地域に信頼される医療連携の実現を目指してまいります。

医療連携室 小林 みゆき





## 令和7年度 菊の日

令和7年11月18日に8ビル3階会議室で「令和7年 菊の日」の式典が行われました。城西医療財団のスポーツ大会で素晴らしい成績（優勝と準優勝）を収めた当院の2名が表彰されました。式典当日は欠席でしたがゴルフの部でも2名が表彰（優勝者、3位）されました。



## 令和8年 新年式

令和8年1月6日に8ビル3階会議室で「令和8年 新年式」が行われました。理事長・総長から城西病院の状況について、また、診療報酬改定がどう経営に影響していくか注視していること、城西病院の140周年を迎える話がありました。副理事長からは病院を良くしていくために職員に協力を求められ、病院長からは地域の病院との連携が今後もっと大事になるといった話がありました。





# 旬の野菜をいただきましょう

暦の上では立春ですが、吐く息はまだまだ白く一段と寒さが増す季節となりました。今回は、これからの時期に旬を迎える春カブのレシピをご紹介します。

3～5 月に出来るカブを**春カブ**、10～12 月に出来るカブを**秋カブ**といいます。春カブは、秋カブに比べてみずみずしく、やわらかいことが特徴です。

 **注目したい成分 「アミラーゼ」**

白い根の部分に含まれており、**消化を助け胃の働きを整える作用**をもつため、**胃もたれや胸やけ**に効果があります。アミラーゼは加熱に弱いので、**サラダ・マリネ・浅漬け**など生で食べることで、その効果を十分に活かすことができます。

 **根よりも栄養満点！「カブの葉」**

カブの葉は**緑黄色野菜**であり、白い根の部分よりも栄養価が高いことが特徴です。小松菜に近い量の**β-カロテン**を含むほか、**ビタミンC・K、カルシウム、カリウム、葉酸**を含みます。β-カロテンは**油と相性が良い**ため、炒め物などがおすすめです。



## 春カブのゆかり和え

- 《材料》（4人分）
- カブ・・・・・・・・・・ 3個（約300g）
  - カブの葉・・・・・・・・ 50g
  - 塩（塩もみ用）・・ 小さじ1
  - 酢・・・・・・・・・・ 大さじ1.5
  - 砂糖・・・・・・・・・・ ひとつまみ
  - 油・・・・・・・・・・ 大さじ1.5
  - ゆかり・・・・・・・・ 小さじ1

### 《作り方》

- ① ボウルに○印の調味料をすべて入れ、混ぜ合わせておきます。
- ② 白い根の部分は皮をむき縦半分にし薄切り、葉はよく洗い3cm長さに切ります。
- ③ ②に塩をふり軽く混ぜ、10分ほど置きます。
- ④ 10分置いたら水気を切り①に入れ、混ぜ合わせて出来上がりです。

★葉が塩もみしてもかたい場合は、30秒ほど塩茹ですると食べやすくなります。

★カブの代わりに、春キャベツやきゅうりを使用して作ることもできます。





## カブの葉のふりかけ

《材料》（ご飯2合分）

- カブの葉・・・・・・・・・・200g
- しらす干し・・・・・・・・・・70~100g
- ごま油・・・・・・・・・・大さじ1
- 料理酒・・・・・・・・・・大さじ1
- 砂糖・・・・・・・・・・小さじ2
- みりん・・・・・・・・・・大さじ1
- 醤油・・・・・・・・・・大さじ1.5
- 白ごま、かつお節（お好みで）

### 《作り方》

- ① ○印の調味料を、すべて混ぜ合わせておきます。
- ② カブの葉は、よく洗い細かく刻みます。
- ③ フライパンを熱しごま油をひき、カブの葉としらす干しを入れ中火で炒めます。
- ④ ①の調味料を入れて弱火～中火で炒め、水分をとばします。
- ⑤ ④を炊けたご飯に混ぜ込み、出来上がりです。

★お好みで、最後に白ごまとかつお節と一緒に混ぜ込むとさらに美味しくなります。

★カブの葉の代わりに、小松菜や大根葉を使用して作ることもできます。

小松菜を使用する際は刻んだ時に茎と葉で分けておき、炒める時に茎→葉の順に炒めると火の通りが均一になります。

## まとめ

今回はこれからの時期に旬を迎える野菜として、春カブのおすすめレシピを紹介しました。これからの季節に旬を迎える野菜には、カブのほかに筍・ふきのとう・たらの芽・菜の花など春の訪れを感じさせるような野菜があります。

スーパーに1年中出回る食材でも旬の時期に食べることで、

- 収穫量が多いため、価格が安定しており家計に優しい
- 完熟期に収穫されているため、味や栄養価が高まっており美味しく食べることができる
- その季節に体が必要とする成分が含まれているため、季節に合わせた体調管理ができる

という良い点があります。

食材の旬を知り、ぜひ食卓に取り入れてみてください！





---

## 面会について

現在当院では **面会を予約制で再開** しております。

入院中・入所中の患者さん、利用者さんのご家族や関係する方にはご迷惑をお掛けします。

ホームページに面会に関する最新の情報を掲載しておりますのでご確認ください。

制限解除に関しては周辺地域や院内の状況をもとに判断し、ホームページ等で報告いたしますので、そちらをご覧ください。

感染症の流行する時期となります。面会にいらっしゃる皆様の健康状態にも十分に注意をしていただくようお願い申し上げます。

(令和 8 年 2 月 20 日時点)

---