



かわごく

医療法人新青会 川口工業総合病院 広報誌 Vol.20
<http://www.kogyohsp.gr.jp/>

地域とともに歩む医療
～愛と誇りをもって信頼される病院を目指します～

2018年 秋 号

- 病院の紹介 2P
- 新任医師の紹介 3P
- 第12回川口市医学会総会 4P
- 市民公開講座 5P
- たたら祭り 6P
- 旬のレシピ 7P
- 健診のご案内 8P

■ 理念

地域とともに歩む医療

～愛と誇りをもって信頼される病院を目指します～

■ 基本方針

- ① 地域住民、地域医療機関とともに密着した医療の提供
- ② 患者様や家族とともに取り組む医療
- ③ 職員がともに尊重しあい協力して行うチーム医療

■ 行動指針

1. 二次救急医療機関として地域に貢献します。
2. 急性期病院として他医療機関との連携を推進します。
3. 患者様の権利を尊重しプライバシーの保護に努めます。
4. 専門性を高める人材育成に取り組み質の高い医療を提供します。
5. 安心信頼される医療提供のための健全経営に努めます。

川口工業総合病院へようこそ！

この冊子を手にとっていただきありがとうございます。
当院は川口市の地域医療を支える中核病院の一つとして川口南部医療圏で急性期医療を担っており、川口市・草加市・足立区・北区を中心に市や県をまたいで患者様が来院されます。

199床の病床数を備え、そのうち38床は地域包括ケア病棟を有し、病院と在宅の架け橋として地域住民の生活の支えになるように努めております。

遠方に行かずとも身近な環境で必要十分な医療を心がけ、地域住民・地域医療機関と密着した医療を提供します。



診療科目

- 内科・循環器内科・神経内科・整形外科（人工関節センター・スポーツ関節センター併設）
- 消化器センター（消化器内科、消化器外科）・外科・耳鼻咽喉科・眼科・血管外科・泌尿器科・リウマチ科
- リハビリテーション科・放射線科・麻酔科・救急科・乳腺外科（病院横の川口工業病院 乳腺外科診療所にて診察）

外来受付時間

月曜日～土曜日 8時30分～11時

※午前、午後ともに診療科によって受付時間が変わりますのでホームページやお電話にてご確認下さい。

※整形外科の専門外来の一部では完全予約制となっております

※整形外科の月曜日と土曜日の診療は紹介

休診日

日曜日、祝日、土曜午後、第3土曜日、6月第1土曜日、年末年始

電話番号

川口工業総合病院 048-252-4873（代表）

川口工業病院乳腺外科診療所 048-229-0707（診察・健診予約）

川口工業総合病院
ホームページ QR コード



川口工業病院
乳腺外科診療所
ホームページ QR コード



新任 医師のご紹介

Introduction of new doctors

今年も新しく先生方が川口工業総合病院に入職しました。
どうぞ宜しくお願ひします。



①名前 ②専門領域 ③趣味 ④血液型 ⑤出身地 ⑥一言

第 12 回川口市医学会総会

場所：川口駅前市民ホール 4 階 フレンディア
日時：平成 30 年 5 月 26 日（土）午後 2 時 30 分～

【川口市医学会総会とは】昭和22年に社団法人川口医師会が設立されました。市民の皆様が安心して医療機関に受診いただけるように、安全性の高い医療ならびに質の高い医療の提供を行い、市民の皆様の疾病予防ならびに健康増進を目的に活動しております。今回は 12 回を数え、川口工業総合病院からは医師 5 名、薬剤部 1 名、放射線科 1 名、計 7 名が発表しました。

2点を考えさせられた HER 2 陽性乳癌の 1 例



古澤 秀美
医師

デンスプレスト（高濃度乳房） に対する当科の取り組み



山本 隆
医師

手術症例からみた 中間期乳癌の検討



山口 由紀子
医師

潰瘍性大腸炎に 高安動脈炎を 併発した一例



雨宮 哲朗
医師

失神を伴う Torsades de pointes に 至った偽性 アルデステロンの一例



高見 純
医師

乳がん術後補助化学療法を 実施予定の患者に対する レジメン選択支援 ～薬剤師による informed choice への関与～



内田 美伽
薬剤師

ハムストリング 損傷患者に対する 当院の MRI 撮影



岩崎 佑哉
診療放射線技師

市民公開講座

川口工業総合病院では、定期的に市民公開講座を開催しています。各診療科の医師や医療スタッフよりそれぞれの専門分野の病気や予防・治療方法についてなど、私たちの身体や生活に身近でためになるお話をさせていただいております。2018年も引き続き開催していきます。ご家族やご友人と一緒でも、もちろんおひとり様でもぜひお立ち寄り下さい。

開催日：平成30年7月11日（水）

時 間：18時30分～20時30分

場 所：川口駅前市民ホール4階 フレンディア

内 容：「消化器癌の外科治療って何？」

明理会中央総合病院

消化器外科部長 伊藤 英人 医師

「気をつけよう高血圧」

川口工業総合病院

循環器内科 馬場 俊也 院長

※明理会中央総合病院との合同市民公開講座です。



今後の予定

開催日：平成30年11月30日（金） 時 間：18時30分～20時30分

場 所：イオンモール川口前川 2階 サイボーホール

内 容：「膝の痛みについて」（仮題）整形外科医長 高橋 徹 医師

「自宅でできる膝の体操」（仮題）リハビリテーション科 大関 貴弘 理学療法士

※日程および演題は変更になる場合もございます。

第40回 たたら祭り



「第40回 たたら祭りに参加しました」

“祭りでつくろうふれあいの街”をテーマにたたら祭りが川口オートレース場周辺で開催されました。川口工業総合病院からは、医師、看護師、技師、スタッフ総勢約70名が参加しました。当日は快晴でとても素晴らしいお祭り日和でした。全員お揃いの法被を着て大いに盛り上りました。



川口市各種がん検診を予約される方へ

※受診券（はがき）、診察券をお持ちの方は、電話をされる際にご用意ください。

※乳がん検診を除く

◇予約専用電話番号／048-252-4280

●受付時間／月曜～金曜（休診日を除く）14：00～16：00

●受付期間／月曜～金曜 平成30年5月1日～平成31年2月22日

◇乳がん検診専用電話番号／048-229-0707

●受付時間／月曜～金曜（休診日を除く）9：00～16：00

土曜（休診日を除く）9：00～16：00

●受付期間／月曜～金曜 平成30年5月1日～平成31年2月28日

★大腸がん検診をお受けになる方は、当日便検体（必ず2日分）をお持ちください
(採便容器は検診表を記入された方に総合受付にて事前にお渡ししております)

★82円切手をご用意ください（各検診で1枚ずつ結果を郵送致します）

検診内容	対象年齢	検診費用
大腸がん	40歳以上	460円
肺がん・結核	40歳以上	510円
胃がん（胃内視鏡）	50歳以上 ※2年に1度	2,000円
肝炎	20歳以上で今までに受けたことがない方	自己負担なし
乳がん（セット）	40歳以上	920円
乳がん（視触診のみ）	30歳以上	410円

お電話が大変混み合っております。予約をされる方には、大変ご迷惑をおかけして申し訳ございません。

また、病気で受診される患者様が優先となる場合がございます。ご理解いただきますようお願い致します。



交通

- 徒歩の場合：JR京浜東北線「川口駅」下車徒歩15分
又は、埼玉高速鉄道「川口元郷駅」下車 徒歩5分
- バスの場合：「川口駅」東口バス停11番・12番・14番乗場
(国際興業バス・東武バス)のいずれかに乗車(約7分)
「川口工業総合病院」下車



医療法人新青会
川口工業総合病院
KAWAGUCHI KOGYO GENERAL HOSPITAL

〒332-0031 埼玉県川口市青木1-18-15
TEL:048-252-4873 FAX:048-252-4865
<http://www.kogyohsp.gr.jp/>



医療法人新青会 川口工業病院
乳腺外科診療所

〒332-0031 埼玉県川口市青木1-18-21 1-2F
TEL:048-229-0707 FAX:048-251-1011
<http://breast.kogyohsp.gr.jp/>



日本一の生産量！

埼玉産の旬野菜で夏の疲れを回復しよう♪



準備時間
30分

出来れば30～1時間位
玉ねぎを漬け込むと
軟らかくなります。

調理時間
15分

栄養成分表
(1人前あたりの含有量)
374 エネルギー

たんぱく質：22.7 g 脂質：25.1 g
炭水化物：67.7 g 食塩相当量：1.8 g

材料(1人分)



豚ロース薄切り ······ 100 g
玉ねぎ ······ 1/4 個
さつま芋 ······ 150 g (中1本)
小松菜 ······ 1/4 束

調味料 (A)

しょうゆ ······ 大さじ 1/2
みりん ······ 大さじ 1
酒 ······ 大さじ 1
砂糖 ······ 大さじ 1/2
酢 ······ 小さじ 1
水 ······ 大さじ 1.5

仕上げ用

いりごま ······ 小さじ 1

作り方

① 豚肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎをすりおろして30分程度漬けておく。

④ フライパンに豚肉を入れ、中火で炒める。色が変が変わったら②と調味料(A)を入れ中火で5分程度に詰める。

② さつま芋は一口大乱切りにし水にさらし、電子レンジで少し芯が残る程度に温めておく。

⑤ ④に小松菜を入れ、全体に照りが出来たら火を止める。

③ 小松菜はざく切りにする。

⑥ 盛り付けた後、いりごまをふりかけ完成！

ポイント

疲労回復に効果があるビタミンB1が豊富に含まれる豚肉に、ビタミンB1の吸収を助ける玉ねぎでお肉を軟らかくし、疲労物質を排出するお酢でサッパリ味に！

そして埼玉県は「小松菜」は日本一の生産量！「さつま芋」は作付け面積No1！

これから旬を迎える野菜を使って夏で疲れた体を回復させましょう♪

管理栄養士 矢島

