

外来診療予定表(4月)

★: 女性の医師 赤字: 変更となった診療

医療法人SHIODA塩田記念病院広報誌

塩田記念病院だより

Vol.153 2026年4月号

病気の豆知識 ～虫垂炎手術今昔物語～

虫垂炎という病気は皆さんもご存じかと思います。虫垂とは大腸の一部である盲腸の先端から突き出た小指ほどの臓器でこれが炎症を起こした病態が虫垂炎です。子供から大人まで幅広く罹患する疾患で生涯有病率は男性8.6%、女性6.7%と言われています。かつては虫垂炎と診断されれば治療の原則は緊急手術で右下腹部を5cmほど切開して虫垂を摘出する比較的難易度の低い手術だったことから若手外科医が最初に行う手術でした。私も外科医になりたての頃初めて執刀した手術が虫垂切除術でした。だんだん腕を上げるといかに小さな傷で手術できるかを競ったものです。

時は流れて画像診断の進歩や抗生物質の開発によって今では緊急手術をすることはほとんどなくなりました。腹膜炎を起こした重症例では今でも緊急で手術しますが画像診断でそれを的確に診断できるようになり多くは抗生物質で一旦鎮静化させて必要があれば数か月後に手術しています。

また手術方法も進歩し、おなかに5mmから1cmの小さな穴をあけてテレビカメラを見ながら手術する腹腔鏡手術が主流となり以前のように小さな傷から覗き込まなくてもおなかの中全体を見回せるのでより安全に手術を行えるようになりました。傷もお臍を利用するためほとんど目立たないので整容性にも優れています。術後の痛みも少ないので回復も早く早期退院が可能です。最近では従来の開腹虫垂切除術をしたことがないという外科医も増えてきました。将来はロボットが外科医に代わって手術をする時代がやってくるかもしれません。その日が訪れるまで外科医として腕を磨いておこうと思います。



塩田記念病院 副院長
総合診療部 外科部長
鈴木 英之

診療科	月	火	水	木	金	土	
総合診療部 (外科・内科)	午前	★塩田美桜(外科) 塩田総院長(外科) 第2	大野	大野	鈴木副院長(外科)	鈴木副院長 (炎症性腸疾患専門外来)	—
	午後	小坂(下肢静脈瘤専門外来) 第2.4	—	—	—	—	—
	午前	武田(内科)	—	★渡部(内科) 受付15:30まで	鶴岡(内科)	★大友(内科)	千葉大(内科)
	午後		★渡部(内科) 受付15:00まで	—	—	—	—
	午前	大木(内科)	—	—	岸本(糖尿病外来)	—	大木(内科) 第2.4
	午後		—	—	—	大木(内科) 第2.4	—
内視鏡 (胃・大腸)	午前	★塩田美桜(胃) 第1.3.4 塩田総院長(胃) 第2	—	鈴木副院長(胃)	大野(胃)	大木(胃) 第2.4	—
	午後	★塩田美桜(大腸) 第1.3.4 塩田総院長(大腸) 第2	—	鈴木副院長(大腸)	大野(大腸)	—	—
◎内視鏡検査は事前に診察が必要となります。検査の予約のみをお取りすることはできませんので、予めご了承ください。							
脳神経外科	午前	西澤	—	山岡	山岡 第1.3.5 青柳 第2.4	青柳	團 第2.3.4
整形外科	午前	塩田院長	八木(脊椎・脊髄専門外来)	塩田院長	塩田院長	—	塩田院長 第2.4
	午後	—	八木(脊椎・脊髄専門外来) 第3	—		—	—
	午前	—	石井(予約制)	—	—	宮本	石井(予約制) 第1.3 高橋 第1.3.4 ※午後休診※
	午後	—		村崎 第2.3.4	石井(予約制)		—
	午前	—	★増淵	—	—	金城	山田 第1 金子 第2 ★和才(肩外来) 第3 ※午後休診※
午後	—	—		—	金城 第1.4	—	
肝臓内科	午前	大木	—	椎名(予約制) 第1.2.3	—	—	大木 第2.4
午後	—		—	—	—	大木 第2.4	—
循環器内科	午前	亀田総合病院 (交代制)	中津	—	亀田総合病院 (交代制)	大橋	—
午後	—		—	—		大橋 第1.3.4	—
婦人科	午前	—	遠藤	—	—	★山中	遠藤
午後	—	—		—	—	—	—
サハ-ナイフ 外来	午前	大木	—	—	宇野 第1.4	—	大木 第2.4
午後	—		—	—	—	大木 第2.4	—
脳神経内科	午前	—	片多(予約制) 第1.2.3	平田	—	—	—
耳鼻咽喉科	午前	小谷	—	—	★スミス 第1.3	★岸野 初診受付11:00まで	—
	午後		鈴木	—		—	—
泌尿器科	午前	—	—	—	土屋	—	金子 第2 勝 第3
	午後	—	—	—	—	—	—

◎診療予定は変更となる場合があります。院内『お知らせコーナー』や『ホームページ』または、電話にてご確認ください。
 ◎当日のご予約はお取りすることができません。必ず前日までにお取りください。◎当日、急遽休診になる場合がありますので、ご了承ください。
 ◎マイナ保険証または資格確認書は毎月確認させていただきますのでお持ちください。また、お薬手帳もございましたら必ずお持ちください。
 ◎外来受診に関する詳しい案内は『ホームページ』よりご確認ください。

受付時間:(月~金)8:30~11:30/13:30~16:00 (土)8:30~11:30

予約専用ダイヤル:0475-35-0002 (月~金)8:30~16:30

※お電話をおかけの際、診察券をお持ちの方はお手元にご用意ください。 ※当日予約なしで受診希望の際はお電話にてご確認ください。

診療時間変更のお知らせ

2026年4月1日(水)より診療時間が下記の通り変更になります。

ご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

【変更後】

●受付時間
8時30分~11時30分
13時30分~16時00分

●診療時間
9時00分~12時00分
14時00分~16時30分

●代表(0475-35-0099)
8時30分~17時00分

●予約センター(0475-35-0002)
8時30分~16時30分

広報企画室発行 Tel:0475-35-0099 Fax:0475-35-0098

〒297-0203 千葉県長生郡長柄町国府里550-1 塩田記念病院ホームページQRコード



INFORMATION

お知らせ

■ 常勤医師着任のお知らせ

4月より新たに常勤医師が着任いたします。症状にお悩みの方はお気軽にご相談ください。

整形外科 村崎 岬(むらさき みさき)医師 毎週水曜日午後 総合救急災害医療センター
高橋 盛仁(たかはし もりひと)医師 第1.3.4.5土曜日午前 塩田病院

■ 非常勤医師着任のお知らせ

4月より新たに非常勤医師が着任いたします。症状にお悩みの方はお気軽にご相談ください。

整形外科 宮本 彬義(みやもと あきよし)医師 毎週金曜日 国際医療福祉大学成田病院

泌尿器科 土屋 卓士(つちや たくと)医師 毎週木曜日 日本医科大学付属病院

耳鼻咽喉科 岸野 愛子(きしの あいこ)医師 毎週金曜日午前 千葉大学医学部付属病院

※(整形外科) 伊藤医師 (内科) 金谷医師、木下医師、中屋医師、片山医師 (泌尿器科) 谷内医師
(耳鼻咽喉科) 河合医師 (循環器内科) 中島医師、野田医師は3月末にて退職となります。

■ 診療日変更のお知らせ

4月より下記診療日が変更になります。

循環器内科 中津医師 毎週水曜日午前 ⇒ 毎週火曜日午前

内科 千葉大学医師 毎週火曜日午後、第1.3土曜日午前 ⇒ 毎週土曜日午前

■ 予約について

当院では待ち時間軽減の為、初診・再診に関わらず診察のご予約を承っております。

当日のご予約は受け付けておりませんので、ご予約の際は受診希望される日の

前日までに下記にある予約専用ダイヤルへお電話ください。

予約専用ダイヤル:0475-35-0002

受付時間:月～金(祝日を除く)8:30～16:30

※診察券・紹介状をお手元にご用意の上お電話ください。

※朝やお昼の時間帯などは電話が混みあいます。繋がらない場合は、お時間を空けて

再度お電話ください。



栄養士の独り言 「旬の野菜を使った 春の料理」

うぐいすのさえずりで朝を迎えられる、あたたかな季節となりました。桜も春のおとずれを喜ぶかのように満開の姿を今年もわたしたちに見せてくれました。皆様いかがお過ごしでしょうか。

今月は総務課の男性が春の献立に挑戦します。挑戦したお料理は、「鶏肉と春キャベツの塩炒めレモン風味」と「菜の花としらすの酢味噌和え」です。どちらも旬の食材を使用して爽やかな献立となりました。



【鶏肉と春キャベツの塩炒めレモン風味】

<材料>

鶏ささみ200g
春キャベツ(キャベツ)200g
レモン1/2個
サラダ油10g

a:塩1g(小さじ1/4) 粗びきこしょう少々 酒5g(小さじ1)
片栗粉5g(小さじ1)
b:酒5g(小さじ1) 塩・片栗粉各1g(小さじ1/4)

<作り方>

- 1 ささみは筋を除いて一口大に斜め切りに切ってボールに入れる。
aを加えて、絡めて、片栗粉をまぶす。
キャベツは一口大に切る(春キャベツならちぎっても可)
- 2 bをボールで合わせてレモンを絞り入れる。
- 3 フライパンにサラダ油を中火で熱し、ささみを入れてほぐしながら炒める。
表面の色が変わってきたら強火にしてキャベツを入れて炒め合わせる。
2を混ぜてから回し入れてとろみがつくまで炒める。
レモンの皮を削って散らしても良い。



【菜の花としらすの酢味噌和え】

<材料>

菜の花150g
しらす30g

a:白みそ20g(大さじ1強) 純米酢8g(大さじ1/2)
砂糖5g(小さじ1) 練りからし2g(小さじ1/2)

<作り方>

- 1 沸騰した湯に塩を入れ、菜の花を2分茹でて冷水にとり冷ます。
- 2 水気を切り3～4cm幅に切る。
- 3 aをボールに入れてよく混ぜ、菜の花としらすを加えて和えて盛り付けて完成。

暖かな日差しが心地いいですが朝晩はまだ冷える日もございます。お休み前に温かいお飲み物でゆっくりされて、身体を冷やさないようにしてください。皆様お元気にお過ごしくださいませ。次回もお楽しみに。



栄養科 管理栄養士 戸矢 静華