

特別室個室病棟がリニューアルしました！

ホテルのような空間で 快適な療養環境をご提供いたします

快適にお過ごしいただくため改修工事を実施し、令和4年4月1日に全室リニューアルオープンいたしました。

内装はもちろんソファやテーブル・テレビなど、お部屋でご利用いただく設備の入れ替えにより、さらに綺麗で快適な個室空間に生まれ変わりました。落ち着いた京都のたたずまいを感じるインテリアで、病室であることを感じさせないホテルのようなお部屋です。

とても静かな環境のためプライベートな時間を大切にしたい方や、産後のお母さんと赤ちゃんにも、より快適にお過ごしいただけます。

付き添われるご家族との時間も大切に、 心と体をリラックス

コンシェルジュカウンターやロビーも明るく、静かでゆったりとした空間で心身共にリラックスした時間をお過ごしいただけます。以前はご希望があれば貸出を行っていたWi-fi環境も整備し、すべてのお部屋でインターネットのご利用が可能になりました。

主治医の許可のもとご家族の付き添いを要す場合は、ご家族の宿泊も可能です。また、入院期間すべてでなくても、手術・検査前や退院前の数日を穏やかに過ごすためのご利用も可能です。詳しくは、各診療科外来や入院支援センターにお尋ねください。



病棟看護師長より

静かで落ち着いた環境の中、療養生活をお送りいただけるよう改修をいたしました。医師・看護師・コメディカル等と連携を図り、患者さんに心地よく過ごしていただけるよう、努めて参ります。

《料金のご案内》

特別室個室病棟をご希望されるすべての患者さんにご利用いただけます。(病状等によっては主治医とご相談いただき他病棟・病室へご案内することもございます。) 特別室使用料は22,000円(税込)/1日です。ただし、出産後にご利用いただく場合は非課税(20,000円/1日)です。

駐車場料金改定のお知らせ

2022年3月28日(月)より、当院の駐車料金が下記のとおり改定となりました。

利用者	駐車料金
外来患者 (当日の入退院患者含む)	・最初30分無料 ・5時間まで200円 ・以後1時間毎に100円加算 ※診察・検査終了後に割引処理が必須です。
その他の利用者	・1時間まで200円 ・以後1時間毎に100円加算 ※お見舞い、付き添い、当院から来院をお願いしたご家族を含みます。

京都医療センターへのアクセス

京阪電車をご利用の場合

- 京阪電鉄「藤森駅」下車徒歩8分

近鉄電車をご利用の場合

- JR東海道新幹線または東海道本線「京都駅」下車、近鉄電車に乗り換え、「丹波橋駅」で京阪電車に乗り換え、「藤森駅」下車徒歩8分
- 近鉄・地下鉄「竹田駅」より巡回バス15分

JRをご利用の場合

- 京都駅からJR奈良線「JR藤森駅」下車徒歩12分、または巡回バス15分
- 京都駅からJR奈良線「東福寺」下車、京阪電車に乗り換え、「藤森駅」下車徒歩8分

車をご利用の場合

- 名神高速道路の京都南インターから7分

巡回バスのご案内

- 運行は平日のみです。(土日祝は運休)
- 午前8時より30分間隔で運行しています。詳細はHPをご覧ください。



うづらだより

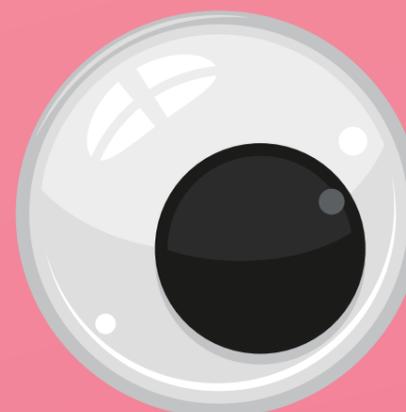
うづらヘルシーレシピ

「菜の花と筍の炊いたん」

Volume

150

2022.4



うづらトピックス

その症状、放置すると危険かも!?

網膜剥離のお話

京都医療センターさん、これ気になります /

うづらトピックス

このコーナーでは、毎回身近な病気や医療をテーマに解説します。

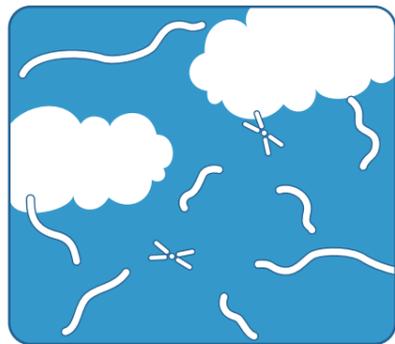
今回のテーマ 網膜剥離

こんな症状が現れたら要注意!

「網膜剥離」は光を感じる網膜に穴があき、そこから液化した硝子体しょうしだいが入り込んで起こります。飛蚊症は、治療の要らない生理的なものや老化によるものが多いのですが、網膜剥離の症状の場合もあります。大丈夫なものかどうかを見分けるには眼科での眼底検査が必要です。

症状
1

飛蚊症 ひぶんしょう



目の前に、虫や糸くず様のものが
浮かんで動いて見える

症状
2

光視症 こうししょう



稲妻がはしったり、暗いところで
ぴかぴかと光が見えたりする

症状
3

視野欠損 しやけっそん



視界にカーテンが掛かったり、
暗い影が大きくなったりする



なぜ、緊急手術が必要なのか?

網膜は脳へとつづく神経の膜で、一度剥がれると見る力をもと通りに発揮することが難しくなります。だから、視力を出す役割の黄斑(おうはん)という場所が剥がれないうちに手術を受けるのが望ましいのです。網膜剥離を放置しておくとう網膜が全て剥がれ、やがて失明してしまいます。

先生からのアドバイス

「眼底検査で診断」「専門眼科で手術を」

上記の症状がある方は、早急に眼科を受診しましょう。眼底検査をすれば網膜剥離かどうかわかります。また網膜剥離は、手術でしか治せない病気です。当院眼科は、京都で最初に3Dデジタル手術システムを採用、眼内内視鏡を使った手術を数多く手掛けています。ご心配な方は、放置せずに受診してください。



ピックアップニュース

1 ホームページがリニューアルしました!

当院のホームページをリニューアルしました。利用者の皆様に、より見やすく分かりやすい情報をお伝えできるよう改善いたしました。これからも利用者の皆様のお役に立つ情報発信と、内容の充実に向けてまいります。



2 診断書等文書料金改定のお知らせ

文書料金について一部改定を実施いたしました。

詳しくは、当院ホームページをご覧ください。



うづらヘルシーレシピ

菜の花と筍の炊いたん(4人前)

臨床栄養科



〈1人前栄養量〉
・エネルギー: 61kcal
・たんぱく質: 5.0g
・脂質: 0.3g
・炭水化物: 11.0g
・食塩: 1.4g

【材 料】 筍(茹でた物): 300g 菜の花: 1/2束
生わかめ: 100g 木の芽: お好みで用意

【調味液】

(A) だし汁: 1/2カップ うす口醤油: 小さじ1/2 料理酒: 小さじ1/2
(B) だし汁: 1/2カップ うす口醤油: 小さじ1/2 料理酒: 小さじ1/2
(C) だし汁: 1と1/2カップ うす口醤油: 小さじ2 砂糖: 小さじ2
みりん: 小さじ2 料理酒: 大さじ1と1/2

作り方

- ① 生わかめは水でよく洗って絞り、葉と茎の部分を分ける。鍋で色よく湯がいたら、ザルにあげ冷水中で冷ましておく。
- ② 筍は先を斜めに切り落とし、中央に包丁目を1本入れる。米ぬかと唐辛子を入れて1時間ほどゆでる。そのまま汁につけ、冷ましておく。
- ③ 食べやすい大きさに切った菜の花は、湯に塩(分量外)を入れて色よく湯がく。
- ④ (A)の調味液を加熱し冷ましたら、そこに菜の花をつけておく。
- ⑤ 加熱した(B)の調味液で、わかめをさっと炊く。
- ⑥ 筍は根元周囲のデコボコしている部分を切り取り整える。穂先はくし形に切りそろえ、根元は半月切りにする。
- ⑦ 鍋に(C)の調味液と筍を入れて火にかけ、落としぶたをし、味が含むまで炊く。
- ⑧ 筍、菜の花、わかめを器に盛り付け、煮汁を入れてお好みで木の芽を添える。

一言メモ

京都は筍の生産量が全国で4位と筍の産地として有名です。(農林水産省データより) 掘りたては柔らかくえぐみも少ないので、生で食べると独特のうまみがありますが、時間が経つにつれてえぐみが増してきます。
筍の節の所にみられる白い塊は何???
食味がわるいので取り除かれることがありますが、チロシンというアミノ酸の一種です。食べても問題はありませんが、ちなみに、発酵が進んだ納豆の表面などに白く付着してくる物がありますよね、これもチロシンです。



シリーズINTERVIEW / Personality 岸本 香織さん

FM845「カラダ元気」出演報告



過去の放送はこちらから

FM845 京都リビングエフエム

毎月最終火曜日 14:05~14:30 放送

今後の放送予定: 4月26日(火)・5月31日(火)・6月28日(火)

2022.1.25 GUEST 宮田 誠彦

「背骨の手術とナビゲーション、そして関西初!のハイブリッド手術室」

ナビゲーションシステムを使った手術の解説と、腰椎や頸椎について、整形外科の宮田医師がお話しさせていただきました。

2022.2.22 GUEST 奥野 博

「尿漏れでお困りの方へ」

年だから仕方ない、恥ずかしいから人に聞けないと「頻尿や尿漏れ」でお困りの方へ。受診の流れや療法について、泌尿器科の奥野医師がお話しさせていただきました。

2022.3.29 GUEST 中川 泰彰

「骨軟骨疾患に対する自家骨軟骨移植術(モザイクプラスティ)」

スポーツをされている方や高齢者に多い軟骨の疾患を、早期回復させる手術について、整形外科の中川医師がお話しさせていただきました。