

新しん 緑みどり ニュース

病院の理念

確かな医療技術
やさしい対応
地域への貢献

さんきかい よこはましんみどりそうごうびょういん
医療法人社団 三喜会 横浜新緑総合病院
〒226-0025 横浜市緑区十日市場町1726-7
TEL. 045-984-2400 (代表) FAX. 045-983-4271
発行 地域医療連携室 TEL.045-984-6216 (直通)



4月入職 新任医師ご挨拶②

《脳神経外科》野中 大伸 (のなか もとのぶ)

初めまして、野中大伸と申します。2024年4月より横浜新緑総合病院脳神経外科で勤務させていただくことになりました。これまで高知大学附属病院および関連病院にて経験を積んでまいりました。専門は手術治療で、くも膜下出血、未破裂動脈瘤、髄膜腫や聴神経鞘腫などの良性腫瘍、三叉神経痛や顔面けいれんなどの手術を行います。患者さまの気持ちに寄り添い、信頼される医療を行い、地域の皆様の健康維持にお役に立てるように尽力いたしますので、何卒よろしくお願い申し上げます。

<専門> 脳卒中

<資格> 日本脳神経学会専門医・指導医、日本脳卒中学会専門医・指導医



《脳神経外科》海老原 研一 (えびはら けんいち)

脳神経外科の海老原と申します。初期研修終了後、福島県内で長らく勤務してきました。大学病院附属救命センター勤務の他、市中二次医療機関の脳神経外科への出向を通して、外傷・心停止・急性中毒等の様々な疾患・外傷の患者さまに加えて、脳卒中の患者さまの診療も多く経験してきました。

救急専門医のサブスペシャリティとして脳神経血管内治療・脳卒中診療に引き続き従事することで、患者さまの人格・生活等を可能な限り配慮した診療を行うとともに、知識や経験の向上に向けた努力を継続する所存です。今後とも何卒よろしくお願い申し上げます。

<専門> 脳血管障害・外傷・血管内治療

<資格> 日本救急医学会専門医



《整形外科》葛西 亨 (かさい とおる)

今年4月より当院整形外科に入職いたしました 葛西 亨と申します。

昨年度までは聖マリアンナ医科大学の人工関節センターに所属し、これまでに多くの患者さまの股関節、膝関節の治療にあたってきました。これまでの治療経験を生かし、患者さまそれぞれの状態に応じたアプローチ方法や機種を選択し、正確な人工関節の設置を行います。

股関節、膝関節でお困りの患者さまは是非お気軽にご相談ください。悩みの解決のお手伝いができればと考えております。

<専門> 股・膝関節

<資格> 整形外科専門医、難病指定医、身体障害者福祉法15条指定医 (肢体不自由)



WEB版みんなの健康講座

※オンライン配信

病気や健康に関する情報を発信しています。Web版みんなの健康講座はホームページ、スマートフォン(QRコード)からいつでもご視聴いただけます。



《 整形外科 》 佐々木 崇博 (ささき たかひろ)

整形外科の佐々木と申します。今年4月より横浜新緑総合病院整形外科で勤務しております。横浜市立大学に入局し、これまで様々な関連病院で膝関節・肩関節の変性疾患をはじめ、スポーツ外傷の治療に取り組んでまいりました。手術・保存的な治療での疼痛緩和はもちろんのこと、患者さまのQOL（生活の質）の向上を第一に治療に取り組んでまいります。地域の皆様に安心して医療を受けられるよう診療に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

<専門> 肩・股・膝関節、スポーツ整形

<資格> 日本整形外科学会専門医、身体障害者福祉法第15条指定医（肢体不自由）



i 無料送迎バス（いぶき野経由長津田線）午後運休について

皆さまには大変ご迷惑をお掛けいたしますが送迎バス運転担当職員の欠員により、当面の間「無料送迎バスいぶき野線」の午後運行を休止します。何卒ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

運休路線：いぶき野経由長津田線

運休開始：2024年7月1日（月）より

運休時間：病院発13：10より運休（最終病院発12：40）

■長津田駅方面にはみなみ台経由長津田線が終日運行しております。



栄養豆知識 夏バテ対策レシピ

栄養科 管理栄養士 大平 真衣

2024年の夏も猛暑の予想が出ており、梅雨時期から気温があがると予想されています。

暑い時期でも食べやすく、手軽に蛋白質・ビタミンが摂れる簡単レシピを紹介します。

★トマトジュースと卵のカレースープ（1人分 160kcal 塩分1.0g）

にんにくや葱に含まれるアリシンは「ビタミンB1」の吸収を高めてくれます。炒めものや煮込み、ソース等にして一緒に食べてみてはいかがでしょうか。

材料（2人分）

- ・トマトジュース（食塩無使用） 1カップ
- ・玉葱50g ・ほうれん草50g ・舞茸50g
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・水 1カップ ・塩 小さじ1/3
- ・卵 2個 ・カレー粉 小さじ1

作り方

玉葱は1cmほどの厚さに薄切りに、ほうれん草は4-5cmに切り、舞茸はほぐしておきます。上記の野菜をオリーブオイルで炒め、トマトジュース・水・塩を入れます。3-4分煮立ったらカレー粉を入れ、卵を割り入れて4-5分煮たらできあがり。

※野菜はお好みでブロッコリーやオクラなどの野菜に変えてもOK。

暑い時期は冷やして食べたり、素麺のつけ汁にするなどいろいろアレンジしてみましょう。



📺 病院PR動画公開！Instagramでは病院の雰囲気をお届けしています！

