

『温もりと共に、癒やしを提供します』

地域包括ケア病棟では、入院した患者さんが、その人らしく、望む場所で1日でも長く生活できるよう支援しています。そのため、患者さんとご家族が安心して退院後の生活を送る事ができるよう、生活環境を想定したリハビリに力を入れています。

このたび、病棟スタッフが、病気や身体に不自由がある中でも、望む場所での生活に向かって、日々、一生懸命リハビリを頑張る患者さんに、エールの意味を込めて、湯たんぽカバーを作成しました。この湯たんぽカバーは、ニット素材をつなぎ合わせたり、厚手でかわいい柄の生地を使用しており、かわいらしさ、肌触りの良さで、患者さんからも好評です。寒さが増すこれからの季節に、湯たんぽの温もりが、リハビリ後の疲れた身体の癒やしとなり、明日への活力となることを願っています。



形も素材も違いますが、工夫を凝らした自慢の湯たんぽカバーです

冬のあったかレシピ

冬に甘みが増す大根を使った、冷えた体を温めるレシピを紹介します。

生姜香る大根スープ

材料（2人分）

・大根	250g
・鶏肉	200g
・生姜	1片
・オリーブオイル（ごま油でも可）	大さじ1
・塩	少々
・こしょう	少々
・顆粒コンソメ	小さじ2.5
・水	600ml

作り方

- ① 大根は厚さ1cmのいちょう切り。生姜は千切り。鶏肉は一口大に切って、塩、こしょうを振る。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れて弱火で熱し、生姜を炒める。香りが出たら中火にし、鶏肉を入れ焼き色がつくまで炒める。
- ③ 大根を加えて油が絡むまで炒める。
- ④ コンソメ、水を入れて、10分ほど大根がやわらかくなるまで弱火で煮る。塩、コショウで味を整えて完成。

○時短ポイント

生姜・鶏肉を炒めている間に大根を電子レンジで5分程度加熱しておく、煮込む時間の短縮ができます！



従来の健康保険証廃止に伴う保険確認書類について

マイナ保険証をお持ちの方は **マイナ保険証**
マイナ保険証をお持ちでない方は **資格確認書**
のご提示をお願いいたします。

マイナ保険証



マイナンバーカードを
顔認証付きカードリーダーに
置いてください

従来の紙(カード式)タイプの健康保険証は令和7年12月1日をもって原則お使いいただけなくなりました。

資格確認書



これまでと同様に
受付にてご提示ください
※保険者によって様式・発行形態が異なります

【スマートフォンによるマイナ保険証の利用開始について】

当院ではスマートフォンによるマイナ保険証の利用が可能となりました。マイナンバーカードの代わりにスマートフォンをカードリーダーにかざしていただくことで、マイナ保険証が利用できます。



【カードリーダー設置場所】

- ① 新患、再来受付窓口（平日診療時間内）
- ② 時間外受付窓口（休日、時間外のみ）

《ご利用される場合》

事前にアプリ等で利用設定が必要となります。

受診される際は、あらかじめスマートフォンでの利用設定をお願いいたします。

スマートフォンのマイナ保険証利用について（厚生労働省ホームページより）

詳しくはこちら↓

iPhone



※iOS18.5以上のバージョンが必要



詳しくはこちら

Android



※Android11以上のバージョンが必要



詳しくはこちら

院内設置ATMの廃止について

深川市立病院1階に設置されておりました3金融機関による共同ATMにつきましては
令和7年12月26日(金曜日)をもちまして廃止となりました。

今後は、近隣の金融機関・コンビニ等に設置のATMをご利用ください。

ご来院の皆様には大変ご不便をおかけしますが、ご理解いただきますようお願いいたします。