

JCHO札幌北辰病院広報誌 ポラリス

Polaris

hokushin.jcho.go.jp

No.72

2025.6

〈特集〉

広々とした空間でより快適に
エントランスホールをリニューアルしました



独立行政法人 地域医療機能推進機構
JCHO 札幌北辰病院

新任医師のご紹介

外科 診療部長

てらさき

やすのぶ

寺崎 康展

①消化器外科 一般外科

②バリバリ働きます。

外科 医長

まつざわ

ふみひこ

松澤 文彦

①消化器外科一般

②地域の皆様のお役に立てるよう頑張りますので
よろしくお願いいたします。

小児科 医長

しげとみ

ひろこ

重富 浩子

①小児科一般 小児遺伝

(先天異常症候群のほか新生児マススクリー
ニングの遺伝カウンセリングなどに携わって
きました)

②皆様のお役に立てるよう診療してまいります。
よろしくお願いいたします。

小児科 医師

おの

ともひこ

小野 友彦

①小児科一般

②不慣れな部分も多いですが、精一杯がんば
りますので宜しくお願いいたします。

呼吸器内科 医師

むらお

こうたろう

村尾 公太郎

①呼吸器内科一般

②これまでの経験を活かし、患者様の健康に
貢献できるよう努めます。

呼吸器内科 医師

つちもと

じゅり

槌本 朱里

①呼吸器内科一般

②患者様に寄り添った医療を心がけてまいりま
す。どうぞよろしくお願いいたします。

消化器内科 医師

とだ きこ
戸田 喜子

①消化器内科一般

②初期研修から3年間勤務させていただいた病院に戻ってきました。まだまだ修行中の身ではありますが、以前よりパワーアップした診療ができるよう頑張りたいです。

眼科 医師

のみやま けい
野見山 慶

①眼科一般

②地域医療に貢献できるよう精進してまいります。どうぞよろしくお願い申し上げます。

耳鼻咽喉科 医師

いとう まさふみ
伊東 正文

①耳鼻咽喉科一般

②北海道4年目、春の季節に札幌で過ごすのは初めてです。丁寧な診察を心がけます。よろしくお願いします。

総合診療科 専攻医

たに まさのり
谷 昌憲

①救急 総合診療科一般

②はじめまして。福岡県の飯塚病院救急科から来ました。半年間総合診療科で研修させていただきます。皆様よろしくお願いします。

初期臨床研修医

いがらし たくろう
五十嵐 拓朗

地域に根差した当院で患者さんに寄り添う医師を目指して努めて参ります。

初期臨床研修医

いわた としひろ
岩田 敏裕

いち早く一人前になれるよう積極的に頑張ります！

初期臨床研修医

すずりみ けいすけ
硯見 佳祐

ご迷惑をおかけすると思いますが、よろしくお願いいたします！

初期臨床研修医

たもと ちひろ
田本 千紘

地域の皆様に信頼の医療を提供できるよう尽力します！

～広々とした空間でより快適に～ エントランスホールがリニューアル



患者様からのご意見を参考に、よりスムーズで快適なご案内を行うため、エントランスホール
わかりやすい案内表示と広々とした空間で、皆様をお迎えいたします。

Pick up

ここがもっと快適になりました

記載台の位置変更



各種窓口がご来院の方の目に留まりやすいよう、記載台などの配置場所を変更しました。

受付機周辺の掲示物の見直し



大切な情報だけお届けできるよう掲示物を厳選しました。

総合案内窓



「総合案内」の表示でも見つけやすくなり

ルしました

患者総合サポートセンター

の模様替えを実施いたしました。

マイナ保険証が利用できます！

当院では、マイナ保険証をスムーズにご利用いただけるよう、顔認証付きカードリーダーを合計4台設置しています。受付時はもちろん、検査の待ち時間など、診察前までであれば患者さんのご都合に合わせていつでもご利用いただけます。



受付窓口
3台設置

マイナ受付コーナー
1台設置



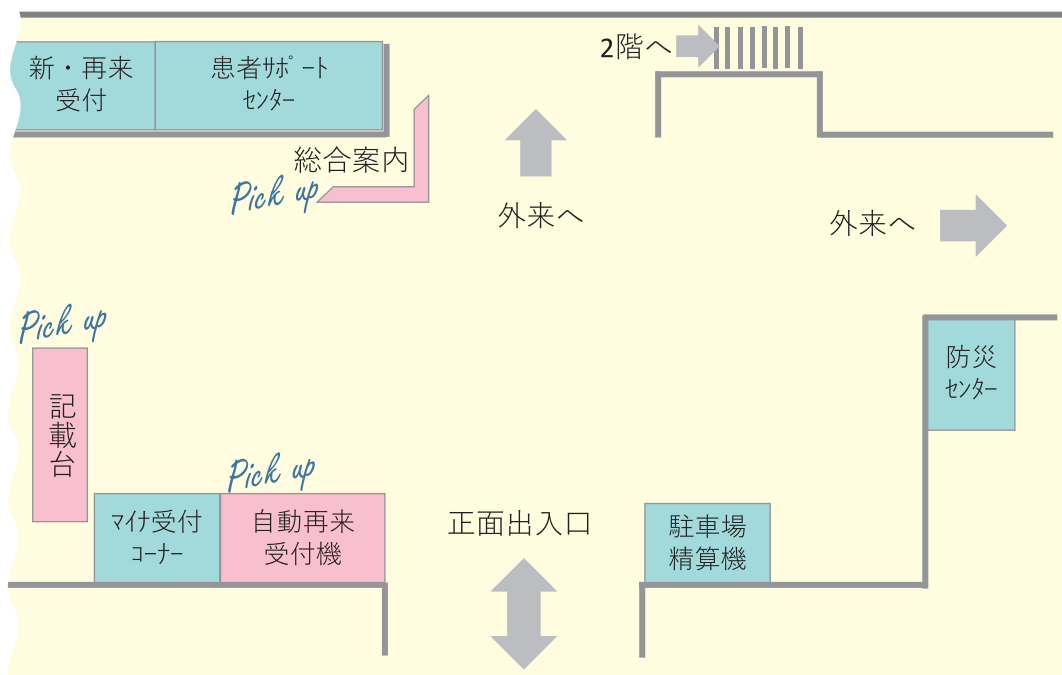
顔認識付カードリーダーの使い方

- 1 マイナンバーカードを読み取り口に置く
- 2 認証方法を選択(顔認証または暗証番号)し、本人確認を行う
- 3 画面の案内に沿って、情報提供の可否を選択(過去の健康医療情報の提供に同意いただくと、当院で過去の健康医療情報を確認することができます)
- 4 マイナンバーカードでの保険確認完了

口の表示変更



上部に設置し、遠くから
見えました。



目の病気、 お悩み事に寄り添う 眼科のプロフェッショナル

視能訓練士 浅野 茜



Q1 視能訓練士を目指したきっかけは？

私自身、小さいころから目が悪く眼科にお世話になっており当時は子供ながらに眼科の検査が楽しいと感じていました。そこから私の興味は目に関するものになり目にかかわる仕事って何だろう？と調べていた時初めて、あそこ検査してくれていた人は視能訓練士だったんだ！と存在を知りました。私も眼科の検査ができるようになりたいと思い、視能訓練士を目指しました。

Q2 普段はどんな仕事ですか？

視能訓練士＝目の検査のプロフェッショナルと言われておりその名の通り眼科の検査全般をおこなっています。視力検査や眼圧検査、眼底検査など毎日眼科外来で患者様の検査をしています。

Q3 どんなときにやりがいを感じますか？

白内障手術は国内年間140万症例もの手術件数を誇る最も多い外科的手術です。当院でも白内障手術件数は年々増加しており、視能訓練士による検査が必須です。

手術前から患者さんの不安や期待に寄り添い、手術後の「見える、手術してよかった」を実感した表情を見る時やりがいを感じます。患者さんから「家の中のゴミまでよく見えるようになった」などうれしい悩みがよく聞かれます。

Q4 患者さんに向けてメッセージを

眼科受診に伴い、気になることや検査中の不安など困ったことは何でもお聞きください！

“視能訓練士”として全力でお答えします！

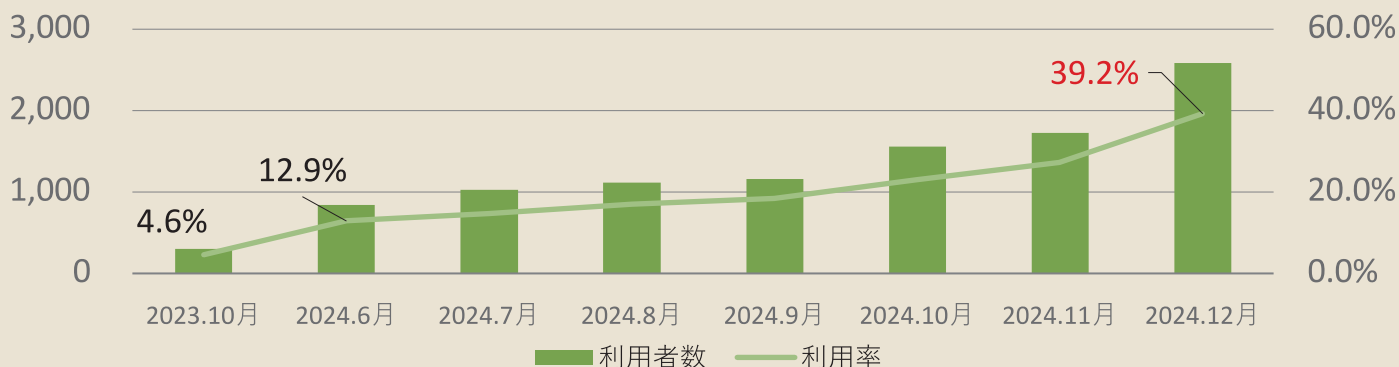
Off shot

趣味は旅行！
新しい体験は私を成長させてくれます



数字でナルホド 札幌北辰病院

さまざまな数字をもとに札幌北辰病院を解説しているこのコーナー。
今回はマイナ保険証利用率を調べてみました。



導入当初は1%にも満たない利用率でしたが、2023年10月は約5%、2024年6月頃から10%を超えるようになり、従来の保険証発行がされなくなった2024年12月には40%近くまで利用率が上昇しています。

マイナンバーカードの健康保険証利用方法

令和6年12月2日より、従来の健康保険証が発行されなくなりました。マイナンバーカードを健康保険証として利用するには、以下の3つのステップが必要です。

※健康保険証利用登録がお済みでない方には、別途「資格確認書」が交付され、健康保険証の代わりとしてお使いいただけます。

- STEP1** マイナンバーカードの申請・作成
- STEP2** マイナンバーカードの健康保険証利用登録
- STEP3** 医療機関・薬局でマイナンバーカードを用いて受付

べんりがたくさん！ マイナ保険証のメリット

- 1 データに基づく診察が受けられる**
薬の履歴データや特定健診結果に基づいた診断や処方が受けられます。
- 2 高額医療費の手続きが不要**
手続きなしで高額医療の限度額を超える支払が免除されます。
- 3 自分の医療情報が確認できる**
マイナポータルにアクセスすると、自分の医療情報が確認できます。
- 4 保険証としてずっと使える**
ライフイベント後も保険証としてずっと使えます。

お詫び

この度、当院広報誌「ポラリス 71 号」に掲載いたしました、JCHO 学会の開催報告の記事につきまして、執筆者の若林医師には、ご迷惑をおかけいたしましたことを深くお詫び申し上げます。

当該記事は、若林医師にご執筆いただいた大切な原稿を、編集の過程で広報部担当者の確認が不十分であったため、一部内容を変更して掲載してしまいました。その際、読者の方々にも誤解を与える表現となってしまったことにつきましても、誠に申し訳ございませんでした。若林医師のご意向を十分に確認せぬまま掲載に至りましたこと、重ねて深くお詫び申し上げます。

今後は、このような事態を二度と招くことのないよう、原稿の取り扱いに関しまして、執筆者との連携を密にし、より一層慎重な確認体制を構築することで、再発防止に努めてまいります。



1: いきいき健康教室 予約制

2025年6月26日 [木] 14:00～ 当院2F 講義室
「救急の現場から問う『生きる』ということ」 谷 昌憲 (総合診療科 専攻医)

2025年7月29日 [火] 14:00～ 当院2F 講義室
「高齢者の栄養と食事」 池 美鈴 (管理栄養士)

2: 市民公開講座 予約制

2025年7月5日 [土] 14:00～ 札幌学院大学 新札幌キャンパス303教室
(札幌市厚別区厚別中央1条5丁目1-1)

もしもの時に備えて今、考えはじめよう。～胃がんとこれからのこと～

「胃がんについて」 久保 茉理奈 (消化器内科 医師)

「ACPについて」 高橋 科那子 (腎臓内科 医長)

申込方法 ☎ 011-893-3000 (受付時間: 平日 9:00～16:00)

旬の 春の野菜レシピ ～玉ねぎの肉詰め～



Point

ポン酢を煮詰めるとき、焦がさないように。
春は新玉ねぎを使うと甘みがあり、より美味しく
作ることができます。

材 料 (2人分)

玉ねぎ	大1個	サラダ油	適量
ひき肉 (合いびき・豚・鶏なんでも可)	150g	水・酒 (蒸し焼き用)	各50cc
卵	1個	ポン酢	大さじ2
パン粉	大さじ2	溶けるチーズ (スライスチーズ)	2枚
塩こしょう (あればナツメグ)	少々	付け合わせの野菜	適量

栄養量(1人あたり)

エネルギー: 313kcal たんぱく質: 19.0g 脂質: 16.2g 塩分: 1.7g

材 料 (2人分)

- ① 玉ねぎの両端を落とし皮をむく。半分にカットし、玉ねぎの中心を指で押し出す(2cm幅の輪を残す)。
- ② ①で取り出した玉ねぎの中心部分をみじん切りにし、半量をひき肉・卵・パン粉と混ぜる。
塩こしょう(あればナツメグ)で下味をつける。
- ③ ①の玉ねぎに片栗粉で打ち粉をし、②の肉だねを押し込む。
- ④ フライパンに油をひき、肉の多い面を下にして中火で1分焼く。弱火にし、水・酒を加えてふたをし15分蒸し焼きする。
- ⑤ ふたを開けたら②で残しておいたみじん切りの玉ねぎとポン酢を入れて軽く煮詰める。
- ⑥ チーズをのせたらふたをして火を止める。余熱でチーズが溶けたらできあがり。

