

徳島につせき通信 No.64

2024. 8

2024

7.22

MONDAY

外来診察時の受付番号でのお呼び出しを開始しました

当院ではこれまで人間違い防止のため、外来診察時は患者さまの「お名前」にてお呼び出しを行ってまいりましたが、7月22日から「受付番号」でお呼び出しを行っております。

これからも患者さまのプライバシーに配慮し、一人でも多くの方に気持ち良く安心して受診していただけるよう、取り組んでまいります。

※原則、患者さまをお呼びする際は受付番号でご案内いたしますが、応答がない場合・お名前でのお呼び出しを希望される場合はお名前でお呼びさせていただきます。また、緊急の場合など必要に応じて、院内放送にてお名前をお呼びすることがあります。



『●●様』から『▲▲番の方』へ

「お名前」ではなく「受付番号」でのお呼び出しに変更となります。ご協力をお願いいたします！

受付番号が必要です

診察当日受付時に、受付番号票を交付します。受付番号は診察からお会計までのお呼び出しで必要となります。

ご本人の確認の仕方

診察室、検査室内等ではご本人確認のため、ご自身または付添いの方にお名前を名乗っていただきます。

受付番号票


お呼びする受付番号

2024年05月10日

受付番号

854

当日のみ有効

患者番号	9800129	
氏名	テスト テンカ仁	様
生年月日	1968 / 12 / 01	

消化内

※この番号は、当日お支払い時までお手元にお持ち下さい。

※受付番号は診察順・会計順とは異なります。

※番号呼び出し時にご不在の場合は、お名前でお呼び出しさせていただきます。

徳島赤十字病院

*** 当日お支払いが終わるまで
お手元にお持ちください**



ご寄贈ありがとうございます



5/21

- ・ すずらんの切り花
- ・ ANA グループオリジナルのイラストつきしおり



ANA グループ様



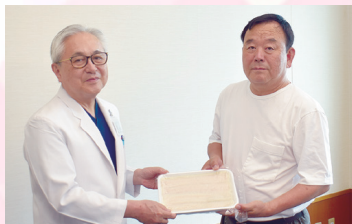
- ・ 寄付金
- ・ ハンドブック「白血病と言われたら」

6/6

とくしま骨髄バンクを支援する会様
全国骨髄バンク推進連絡協議会様

7/2

- ・ ハモ 25kg



小松島漁業協同組合様

サラダ 夏野菜のグリルマリネ シヤインマスクット
巨峰

スパイスチキン

パン シーフードグラタン 白身魚のフライタルタルソース

調理師が考えた! とくしま⁺カフェ

夏野菜のグリルマリネ

作り方

- ①野菜を切る。
ナスは縞目に皮を剥き、半月切りにする。
ズッキーニは輪切りにする。
パプリカは一口サイズに乱切りにする。
みょうがは千切りにする。
- ②野菜を焼く。
フライパンにオリーブオイルを温め、ナスがしんなりするまで両面焼く。
フライパンからナスを取り出し、容器に移しかえる。
フライパンに残った油でズッキーニを焼く。
ズッキーニに焼き目が付いたら、パプリカとミニトマトを入れて両面に焼き目が付くまで炒める。
- ③マリネ液の材料を混ぜ合わせる。
- ④容器に炒めた野菜とマリネ液を入れる。
- ⑤食べる際にみょうがを添える。

材料 (4人分)

ナス.....100g	(マリネ液)
ズッキーニ.....120g	白だし.....大さじ1杯
赤パプリカ.....30g	砂糖.....大さじ1杯
黄パプリカ.....30g	酢.....大さじ1.5杯
ミニトマト.....8個	オリーブオイル.....大さじ1杯
オリーブオイル.....大さじ3杯	おろしにんにく.....小さじ1杯
みょうが.....30g	

食べた感想を教えてください

夏でおいしいが進めさっぱりとした味に、みょうががアクセントでした。(H.Oさん) (医療技術部 栄養課 担当: 松尾)



日本赤十字社 徳島赤十字病院
Japanese Red Cross Society

〒773-8502 徳島県小松島市小松島町字井利ノ口103番
TEL 0885-32-2555 FAX 0885-32-6350
<https://www.tokushima.med.jrc.or.jp>

編集・発行 徳島赤十字病院広報委員会



JRC_TOKUSHIMA_HOSPITAL



Instagram
Facebook
全力更新中!

理念 私たちは断らない医療を実践し、みなさまの健康と尊厳をお守りします。