

診 察 担 当 表

対象期間：2023 年 3 月 1 日～31 日
※予定は変更となる場合もございます。ご不明な点は、総合受付または外来受付にお問い合わせください

はるひ呼吸器病院 外来診察担当表

●…内科 ●…呼吸器内科 ●…消化器内科 ●…循環器内科 ●…呼吸器外科 ●…リウマチ内科

			月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前	外来診察時間 9：00～12：00 (受付 8：20～11：30)	第1 診察室	小橋 ●	齊藤 ●	小橋 ●	齊藤 ●	小橋 ●	齊藤 ●
		第2 診察室	服部 ●	櫻井 ●	米田 ● 【予約制】	櫻井 ●	直海 ● ●	小橋 ●
		第3 診察室	加藤 ●	小佐野 ●	佐野 ●	佐々木 ●	小佐野 ●	直海 ● ●
		第4 診察室	佐々木 ●	岩村 ●	倉部 ● ●	岩村 ●	岩村 ●	-
		第5 診察室	米田 ●	高橋 ● 【第1・第3】	-	-	倉部 ● ●	-
セカンドオピニオン外来			午後（日時要相談） 齊藤（呼吸器内科） ※予約制					

※はるひ呼吸器病院では、救急対応を行っております。

休診日：日曜・祝日

須ヶ口クリニック 外来診察担当表

●…呼吸器内科

外来診察時間		月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
午前	9:00～12:00 (受付 8:30～11:00)	藤原 ●	代診：藤原 ●	藤原 ●	代診：藤原 ●	藤原 ●	休診
夕方	17:00～19:00 (新患受付 17:00～18:45)	休診	休診	休診	休診	休診	

はるひ呼吸器病院 受付終了時間の変更について

新型コロナワクチン接種開始に伴い、当面の間、下記のとおり受付終了時間を変更させていただきます。
◇受付時間 新患受付 10:30 まで
再診受付 11:00 まで

須ヶ口クリニック 受付終了時間の変更について

◇受付時間 新患受付 10:30 まで
再診受付 11:00 まで

※須ヶ口クリニックは、3 月、4 月については午後診察を休診とさせていただきます。

外来休診のお知らせ

● 3 月 22 日（水） はるひ呼吸器病院 循環器内科 佐野 休診
● 3 月 25 日（土） はるひ呼吸器病院 呼吸器内科・呼吸器外科 直海 休診

無 料 送 迎 車

平日（土日、祝日除く）に「はるひ呼吸器病院」の
白のワゴン車で無料送迎を行っています。

西春駅 西口 発	はるひ呼吸器病院 発
はるひ呼吸器病院	西春駅 西口
8:20 発	9:40 発
9:20 発	10:05 発
9:50 発	10:30 発
10:15 発	10:55 発
10:40 発	12:05 発
11:05 発	

※交通事情により、発着の遅延、乗降場所の変更等がある場合があります。
※やむをえず、予告なく運休になる場合がありますのでご了承ください。

須ヶ口駅 南口 発 (須ヶ口クリニック 経由)	はるひ呼吸器病院 発
はるひ呼吸器病院	須ヶ口駅・須ヶ口クリニック
8:47 (8:50) 発	11:25 発

① 内は須ヶ口クリニック出発時刻

面 会 時 間

平日	2A・3A病棟	13:00～20:00
	3B病棟	15:00～20:00
土曜・日曜・祝日		13:00～20:00

※院内での感染予防対策として、当面の間、
すべての病棟において面会を禁止しております。

送迎車 乗り場

はるひ呼吸器病院 前：正面玄関 売店前タクシー乗り場
須ヶ口クリニック 前：正面 敷地内駐車場

西 春駅：名鉄西春駅 西口 ローターリー内
須ヶ口駅：名鉄須ヶ口駅 南側 ローターリー内

医療法人清須呼吸器疾患研究会

はるひ呼吸器病院 〒452-0962 愛知県清須市春日流 8 番地 1
TEL：052-400-7111 FAX：052-400-7133

須ヶ口クリニック 〒452-0905 愛知県清須市須ヶ口 2332 番地 2
TEL：052-400-5281 FAX：052-400-7097



Facebook ページは
こちらから>>>

“ いいね！ ” お待ちしています♪

発行日 / 2023 年 2 月 26 日 発行 / 医療法人清須呼吸器疾患研究会



医療法人 清須呼吸器疾患研究会 広報誌

清須の息吹

K I Y O S U N O I B U K I

2023 年
3 月号
Vol.81



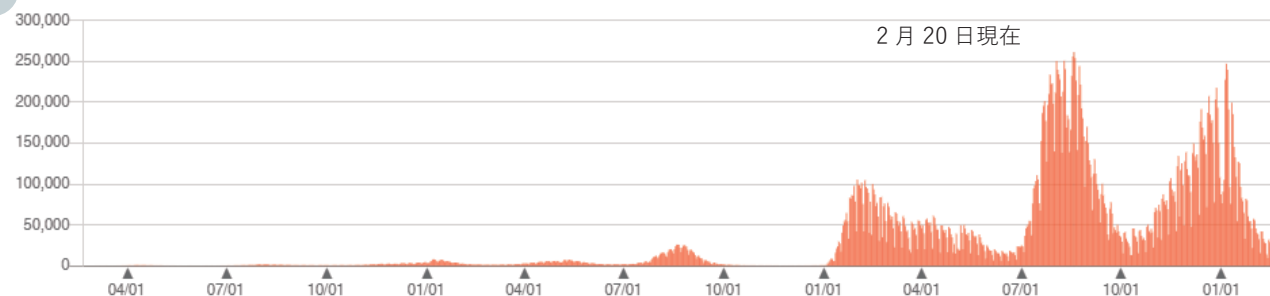
contents

特集 第 35 回 新型コロナウイルス

- 須ヶ口クリニック午後診療 休診のお知らせ
- 今月の一品「イカとセロリの炒め物」

「新型コロナウイルス」についてのおはなしを掲載しています。
第35回は、新型コロナウイルス感染症対策についてお話しします。

新型コロナウイルス新規陽性者数 7,020 人（累計 33,097,952 人）



新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけについて

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）については、新型インフルエンザ等感染症として様々な対策を講じることにより、日本においては、諸外国と比べて、感染者数、死亡者数を抑えてきました。オミクロン株になってからは、感染がより広がりやすく、発生初期と比較して重症度が低下しており、ハイリスク者を守る対策に重点を置くことを目的として、患者の発生届の対象を高齢者など4類型に限定する等、対策を柔軟に見直してきました。また、検査を受けない方や、自己検査で陽性となっても行政に登録をしない方など、全ての患者の捕捉が難しくなっています。

法律に基づく入院措置や外出自粛など、本来最小限とすべき私権制限を、多くの軽症患者を含めて、一律に適用可能な状態としておくことは適当ではありません。また、過去の過剰な感染症対策が、差別を生んできた歴史にも留意する必要があります。

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）は、感染症法に基づく私権制限に見合った「国民の生命及び健康に重大な影響を与えるおそれ」がある状態とは考えられないことから、新型インフルエンザ等感染症に該当しないものとし、5類感染症に位置づけるべきです。

この位置付けの変更により、新型コロナウイルス感染症（COVID19）の感染対策は、現在の「新型インフルエンザ等感染症」として、行政が様々な要請や関与をしていく仕組みから、今後は、季節性インフルエンザ等への対応と同様に、個人の選択を尊重することを基本とする考え方へと転換することになります。位置づけ変更の考え方や内容についての丁寧な説明や、必要な情報の提供に努めることが政府には求められます。

ただし、新型コロナウイルス感染症（COVID-19）は、一年を通じて複数回の流行があり、多くの感染者や死亡者が発生していることなど、他の5類感染症と異なる特徴や社会へのインパクトを有し、それにより新型コロナウイルス感染症以外の対応も含め、医療提供体制に影響が大きいことから、5類感染症へは、国民の生命と健康を守りながら移行することが重要であり、次の点に留意して進めるべきです。

【変更にあたっての留意点】

位置づけの変更は、私権制限を解除するものであるため、速やかに行うことが望ましいが、変更に伴う各種対策の転換は、国民ひとりひとりの生活や、各企業や医療機関の取組、地方行政に大きな影響を及ぼすこととなるため、今後3か月程度の準備期間を置いた上で行うべきです。また、今後は、季節性インフルエンザにおける診療体制を念頭に、医療体制等を構築していくことを目指すが、位置づけの変更後も、その影響を緩和するための期間を設け、必要な準備を進めながら段階的な移行を行うべきです。

位置づけの変更により新型コロナウイルス感染症の特徴が変わるわけではないことから、今後も感染拡大が生じうることを想定して、高齢者や基礎疾患のある者など重症化リスクの高い者を守ることにも念頭に、必要な感染対策は講じていくべきです。その際、国民の間で「今後感染対策は行わなくても良い」といった誤解や分断が起きないように丁寧なリスクコミュニケーションを行いつつ、ご理解を得ながら国民、企業、医療機関等での自主的な判断や取組にご協力いただくことが重要です。

影響を緩和するための段階的な移行については、今後政府による検討が必要であり、具体案をできるだけ早期に示していくことが必要です。

感染対策の変更やその時期等により、国によって変更後の流行のレベルに違いが見られるとの指摘があることを踏まえ、位置づけ変更後の流行のレベルをなるべく低く抑えるための取組みが、引き続き求められます。

今後、オミクロン株とは大きく病原性が異なる変異株が出現するなど、科学的な前提が異なる状況になれば、ただちに対応を見直すべきです。

※ 厚生科学審議会感染症部会（令和5年1月27日）資料より引用

須ヶロクリニック通院中の患者さまへ
現在全国的な新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、感染症医療提供の継続のため人員を『はるひ呼吸器病院』に集中させています。
それに伴いまして、当面の間『須ヶロクリニック』の午後診療を休診とさせていただきます。
患者さまには大変ご迷惑をお掛けし申し訳ございませんがご理解の程よろしくお願いいたします。



今月の一品

イカとセロリの炒め物

管理栄養士の健康レシピ

材料

- イカ ※今回は冷凍イカを使用 100g
- セロリ 1本
- ニンニク 1片 みじん切り
- オリーブ油 大さじ1
- ☆鶏ガラスープの素 小さじ1
- ☆こしょう 少々



作り方

- ① イカ セロリは食べやすい大きさに切る
- ② フライパンにオリーブ油とニンニクを入れ、加熱する
- ③ ニンニクがきつね色に変わったらイカを加え、次にセロリを加えてさっと炒め、☆で味を付ける

タウリンは、熱に弱く水に溶けやすい性質があるので、イカを調理する際にはサッと火を通す程度にとどめると、それだけタウリンが失われにくくなります。



豆 知 識

イカは低エネルギー・低脂質、高たんぱく質で、タウリンが豊富に含まれています。タウリンは、多くの栄養ドリンクにも含まれている成分で、筋肉の疲労回復や運動機能の向上などの見込みがあるといわれています。また、コレステロール値を下げる作用やほかにも心臓や肝臓の機能を高めたり、視力の回復、インスリン分泌促進、高血圧の予防など、さまざまな効果があるといわれています。