



日本医療機能評価機構
平成11年4月認定
平成16年4月更新
平成21年4月更新
平成26年4月更新

Topics

医療法人 出田会 理念

「誠の心」

患者さんの心身の治癒に専心する
専門知識の研鑽と人格形成に努める
社会の変化に柔軟に対応し地域に貢献する

四季の集い「友の会・こもれび」新年会

1月21日(日)、院内レストラン「ラ・フォンテーヌ」にて、四季の集い「友の会・こもれび」の新年会が開催されました。参加者は45名。出田節子理事長、こもれび代表・清村様の挨拶の後、特製弁当と御汁を頂きました。出田秀尚名誉院長の講話、前代表・平山様による祝いの詩吟もあり、楽しい会となりました。病院からはお飲み物、お菓子の他、院内レストラン「ラ・フォンテーヌ」のお飲み物付デザート券を進呈しました。



ロービジョン教室を開催

1月28日(日)、ロービジョン教室で便利グッズと機器展示を行いました。展示品は、拡大読書器、ルーペ、音声パソコン、音で読書を楽しむ機械、しゃべる家電(炊飯器、電子レンジ、テレビ)等。今回は50名の方が参加。出展企業の話を通じて直接聞くことができたため、参加者は熱心に耳を傾けていました。



熊本城マラソンを応援

2月18日(日)、“熊本城マラソン2018”が開催。全国から約1万3千人のランナーが集い、大会も大いに盛り上がりました。大会には、出田秀尚名誉院長はじめ当院職員7名も参加。また、当院職員を中心としたコーラスグループ“ナイチンゲールズ”も沿道から歌でランナー達を応援しました。



お手軽ピザ

昨年11月25日(土)に開催されたロービジョン教室でご紹介した料理です。

材料(20cm×2枚分)

[A] 強力粉	250g	《トッピング》	
[A] ドライイースト	小さじ1	※お好きな具材でOKです。	
[A] 塩	ひとつまみ	ベーコン	2~3枚
[A] 砂糖	大さじ2~3	玉ねぎ	半玉
油	大さじ3	ピーマン	1個
ぬるま湯	150ml	トマト	1/2個
		ピザソース	100g
		ピザ用チーズ	150g

作り方

- ① [A]を全て混ぜ合わせておく。
- ② ①に油、ぬるま湯を加え、よくこねる。
- ③ ラップをかぶせ、10分位寝かせる。
- ④ トッピングの具材を切っておく。
- ⑤ 寝かせた生地を2つに分け、クッキングシートの上で厚さ3mm位に丸く伸ばす。
- ⑥ ⑤にピザソースを伸ばし、チーズをまんべんなく広げ、④を均等に飾る。
- ⑦ クッキングシートに乗せたままフライパンに入れ、弱火で10分焼く。クッキングシートの底から見て、下面が薄きつね色に焼け、乗せたチーズがとろけていたら、オーブントースターに移し、5~10分程度、上面に焦げ目がつくまで焼く。

(監修:永井泰子管理栄養士)

学会活動報告

熊本県網膜色素変性症協会第3回交流会

日 程：1月14日
会 場：熊本市国際交流会館
発 表：木下雄貴(検査主任)
演 題：ロービジョンケア～日常生活のコツと工夫～

第41回日本眼科手術学会学術総会

日 程：1月26日~28日
会 場：国立京都国際会館
発 表：出田隆一院長
演 題：強膜バックリング手術
座 長：出田隆一院長(手術一般「術中観察系の進歩」)

講演会報告

熊本中央ライオンズクラブ、熊本キャスルライオンズクラブ合同講演

日 程：1月10日
会 場：喜楽(熊本市)
発 表：出田秀尚名誉院長
演 題：日本の心の根幹-武田流流鏑馬-

熊本偕行会講演

日 程：1月18日
会 場：熊本ネストホテル
発 表：出田秀尚名誉院長
演 題：日本の心の根幹-武田流流鏑馬-



日本医療機能評価機構認定

出田眼科病院

〒860-0027 熊本市中央区西唐人町39
TEL 代表096(325)5222 FAX 096(311)5512
URL <http://www.ideta.or.jp>

患者 096(352)1506(8:30~17:30)
様用 096(311)5755(8:30~17:30)



医療法人出田会

眼 科

呉服町診療所

〒860-0035 熊本市中央区呉服町1-21
TEL 代表096(325)0200 FAX 096(325)0211
URL <http://www.ideta.or.jp/gofuku>