



2024.1.1
新病棟開院

1/1に新病棟が開院し、1/4から通常の外来を開始しました。

2024.1.4

ホームページリニューアル

医療センターのホームページをリニューアルしました。新病棟の外観などのダイナミックな画像と、木目調の柔らかい雰囲気が融合したモダンなデザインに一新しています。



2024.1.13

市民公開講座を行いました

1/13第39回浜松医療センター市民公開講座「よくわかる！心臓と大血管の最新治療」を開催しました。6月1日「よくわかる！膵臓がん」をテーマに公開講座を開催予定です。

講演1:武藤 真広 循環器内科部長
▶最新の不整脈治療について
講演2:新井 淳司 循環器内科医長
▶狭心症の症状と治療について



講演3:田中 敬三 心臓血管外科部長
▶当院における完全胸腔鏡下心臓弁膜症手術についてのお話~単独手術から複合手術まで小さな創で治します~
講演4:山本尚人 血管外科部長
▶最新の血管治療



2024.2.3

開設50周年・新病棟完成記念式典

式典には、約350名の関係者が参加し、浜松市長や浜松医科大学長、浜松市医師会長の祝辞をいただき、松本吉郎日本医師会長の基調講演が行われました。



2024.2.11

浜松市医療救護訓練に参加しました

今回は、当院および浜松市立看護学校で実施し、200人をこえる参加者が、トリアージ訓練、本部訓練、広域搬送訓練などを行いました。

災害拠点病院として、災害時には地域の医療を支える使命があり、今後も定期的な訓練を実施していきたいと思っております。



2024.4.25

こいのぼりの掲揚式

小児病棟に入院している患者さんに向け、こいのぼりの掲揚式が行われました。



↑当日の様子はこちらから



2024.5.1

看護学生による合唱♪

看護の日のイベントとして、A棟2階外来ひろばにて、浜松市立看護専門学校の学生による合唱が行われました。「上を向いて歩こう」を含む全8曲が披露されました。参加された患者さんと一緒に口ずさんでいました。



↑当日の様子はこちらから



オンライン初診予約システム導入のお知らせ

浜松医療センターでは、紹介状を持参の患者さんを対象としたオンライン初診予約システムの運用を開始しました。24時間365日システムを利用した予約が可能です。このシステムは予約を希望する候補日をメールにて送信いただくと、当院から予約時間をお知らせする仕組みです。予約取得可能な日付は5診療日以降となります。



オンライン初診予約システムはこちらから

SCAN HERE



お申し込みが可能になります

ご紹介いただいた患者さまが「予約が取れない」となるケースを可能な限り減らすべく、予約方法の多様化に取り組んで参ります。

ふれあい



浜松医療センターの英語表記「Hamamatsu Medical Center」の頭文字であるH・M・Cを組み合わせて表現しました。緑と青のカラーリングは浜松市の市章と同色です。シンボルマークの選考には最終4作品から当院の職員による投票を通して選ばれました。

目次

- ①おいしいごはんができるまで
- ②TOPICS
- ③オンライン初診予約システム導入のお知らせ



発行:浜松医療センター
〒432-8580 浜松市中央区富塚町328
TEL (053) 453-7111
URL <https://www.hmedc.or.jp>

ご自由にお持ちください



おいしいごはんができるまで

新病院では、安全・安心な患者給食を提供するため、ニュークックチル方式を導入しています。温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たくご提供することができます。

①下処理



「下処理室」では野菜類を電解次亜水で洗浄・除菌し、「指示書」に沿って指示された大きさにカットし、パススルー冷蔵庫で調理室へ受け渡します。

②調理



ニュークックチル方式※による調理法を採用し、「調理室」では翌日分の調理を行っています。

③急速冷却



調理した食材はプラスチックで急速冷却して食中毒菌の増殖リスクを減らし、安全で安心な食事提供に努めています。

⑥再加熱調理



「チルド室」に保管された食事を「配膳車（再加熱カート）」にセットし、配膳時間に合わせて芯温（中心温度）75度で2分以上の再加熱を行います。

トレイメイクした食事は、「チルド室」に保管します。

⑤チルド



④盛り付け



ベルト作業でトレイメイクを行います。ニュークックチル方式では、翌日分の「盛り付け」作業を行います。

⑧安全でおいしいごはんの提供



⑦配膳



再加熱が終了した「配膳車（再加熱カート）」を専用エレベーターで病棟配膳します。

※ニュークックチルとは？



加熱調理した食事を急速冷却し、チルド状態のまま盛り付け、食事提供直前に器ごと再加熱カートで再加熱する調理方式です。細菌が増殖しやすい10～60℃の温度帯を短縮して食中毒などのリスクを低減させ、配膳直前に再加熱を実施することで、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たくご提供することができます。