



# ほほえみ

Vol.65  
2026/1



## 新居院長より新年のご挨拶



皆様、明けましておめでとうございます。輝かしい新春を迎え、深川市立病院を代表し、謹んで年頭のご挨拶を申し上げます。

日頃より、北空知の皆様、地域の医療機関・介護施設の皆様、そして関係各位の皆様には、当院の運営に多大なるご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。

昨年2025年は、長きにわたる新型コロナウイルス感染症の波がようやく落ち着きを見せ、社会全体が日常を取り戻す大きな一歩を踏み出した年となりました。しかし、地域医療を取り巻く環境は、医師・看護師をはじめとする医療従事者の確保、そして高齢化の進展に伴う医療需要の変化など、依然として多くの課題を抱えています。



このような状況の中、当院は「北空知の生命と健康を守る」という使命のもと、救急医療の維持、専門医療の質の向上、そして地域包括ケアシステムの要としての役割を果たすべく、職員一同、全力を尽くしてまいりました。特に、他機関との連携を強化し、患者様が安心して住み慣れた地域で生活を送れるよう、切れ目のない医療・介護の提供に注力してまいりました。

2026年、当院は、次の3点を重点目標として掲げ、さらに質の高い地域医療の提供を目指してまいります。


1. 「安全・安心」な医療の徹底: 医療事故の根絶を目指し、職員教育と情報共有を徹底し、患者様とご家族に信頼される医療を提供します。
2. 地域連携の深化と強化: 地域の診療所、福祉施設との連携を一層強化し、顔の見える関係を築き、患者様中心の医療体制を構築します。
3. 未来を担う人材の育成: 若手医師や看護師の研修体制を充実させ、地域医療の担い手を育成することで、北空知の医療を未来につなげます。

本年も、当院の基本理念である「地域とともに歩む、信頼される病院」を目指し、職員一丸となって邁進してまいります。

結びに、北空知の皆様のご健勝とご多幸を心よりお祈り申し上げます。新年のあいさつといたします。

2026年（令和8年）元旦 深川市立病院 院長 新居利英

## 従来の健康保険証廃止に伴う保険確認書類について

マイナ保険証をお持ちの方は  **マイナ保険証**  
 マイナ保険証をお持ちでない方は **資格確認書**  
 のご提示をお願いいたします。

### マイナ保険証



マイナンバーカードを  
顔認証付きカードリーダーに  
置いてください

従来の紙(カード式)タイプの健康保険証は令和7年12月1日をもって原則お使いいただけなくなりました。

### 資格確認書



これまでと同様に  
受付にてご提示ください  
※保険者によって様式・発行形態が異なります

当院ではスマートフォンによるマイナ保険証の利用が可能となりました。  
マイナンバーカードの代わりにスマートフォンをカードリーダーにかざして  
いただくことで、マイナ保険証が利用できます。

#### [カードリーダー設置場所]

- ① 新患、再来受付窓口（平日診療時間内）
- ② 時間外受付窓口（休日、時間外のみ）



マイナンバーカード スマートフォン

#### 《ご利用される場合》

**事前にアプリ等で利用設定が必要**となります。

受診される際は、あらかじめスマートフォンでの利用設定をお願いいたします。

スマートフォンのマイナ保険証利用について（厚生労働省ホームページより）

詳しくはこちら↓



## 院内設置ATMの廃止について

深川市立病院1階に設置されておりました3金融機関による共同ATMにつきましては

**令和7年12月26日(金曜日)**をもちまして廃止となりました。

今後は、近隣の金融機関・コンビニ等に設置のATMをご利用ください。

ご来院の皆様には大変ご不便をおかけしますが、ご理解いただきますようお願いいたします。

# 『温もりと共に、癒やしを提供します』

地域包括ケア病棟では、入院した患者さんが、その人らしく、望む場所で1日でも長く生活できるよう支援しています。そのため、患者さんとご家族が安心して退院後の生活を送る事ができるよう、生活環境を想定したリハビリに力を入れています。

このたび、病棟スタッフが、病気や身体に不自由がある中でも、望む場所での生活に向かって、日々、一生懸命リハビリを頑張る患者さんに、エールの意味を込めて、湯たんぽカバーを作成しました。この湯たんぽカバーは、ニット素材をつなぎ合わせたり、厚手でかわいい柄の生地を使用しており、かわいらしさ、肌触りの良さで、患者さんからも大好評です。寒さが増すこれからの季節に、湯たんぽの温もりが、リハビリ後の疲れた身体の癒やしとなり、明日への活力となることを願っています。



形も素材も違いますが、工夫を凝らした自慢の湯たんぽカバーです

## 冬のあったかレシピ

冬に甘みが増す大根を使った、冷えた体を温めるレシピを紹介します。



### 生姜香る大根スープ

材料 (2人分)

・大根	250g
・鶏肉	200g
・生姜	1片
・オリーブオイル <small>(ごま油でも可)</small>	大さじ1
・塩	少々
・こしょう	少々
・顆粒コンソメ	小さじ2.5
・水	600ml

- 作り方
- ① 大根は厚さ1cmのちょう切り。生姜は千切り。鶏肉は一口大に切って、塩、こしょうを振る。
  - ② フライパンにオリーブオイルを入れて弱火で熱し、生姜を炒める。香りが出たら中火にし、鶏肉を入れ焼き色がつくまで炒める。
  - ③ 大根を加えて油が絡むまで炒める。
  - ④ コンソメ、水を入れて、10分ほど大根がやわらかくなるまで弱火で煮る。塩、コショウで味を整えて完成。

○時短ポイント  
生姜・鶏肉を炒めている間に大根を電子レンジで5分程度加熱しておく、煮込む時間の短縮ができます！



