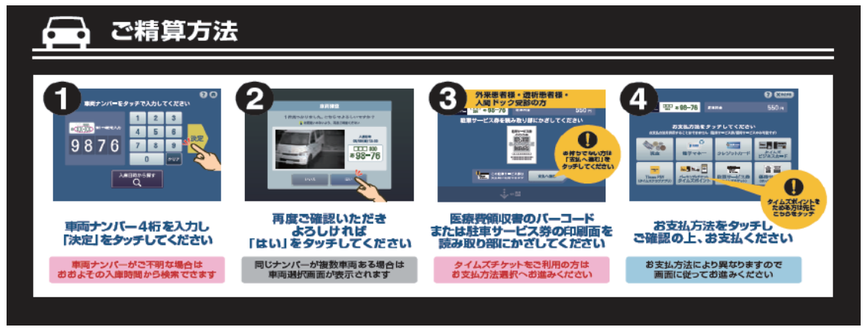
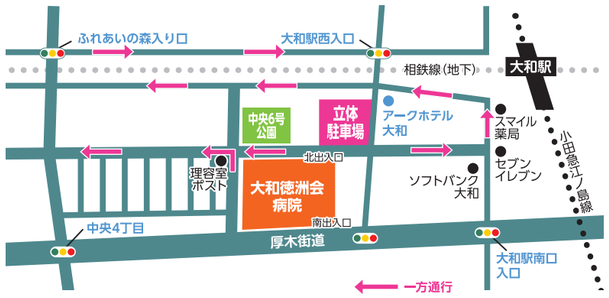
病院駐車場のご案内

用　途	料　金	精　算　方　法
外来患者様 健康診断受診の方	入庫から30分無料 5時間まで200円 以降100円/30分	医療費領収書に印字されたバーコードを 精算機にかざしてください
透析患者様 ドック受診の方	無　料	1階受付で駐車サービス券をお受け取りになり、QRコードを精算機にかざしてください
面会の方 一般利用の方	入庫から30分無料 以降300円/60分	駐車券・割引券の発行はございません 出庫前に事前精算機をご利用ください

1日最大料金 ※当日24時まで	月～金曜	土曜・日・祝日 （※第3土曜除く）	毎月第３土曜日
	￥1,100	￥700	最大料金なし





駐車車両制限サイズ

全　長：5,000㎜
全　幅：1,900㎜
全　高：2,100㎜
総重量：2,000kg

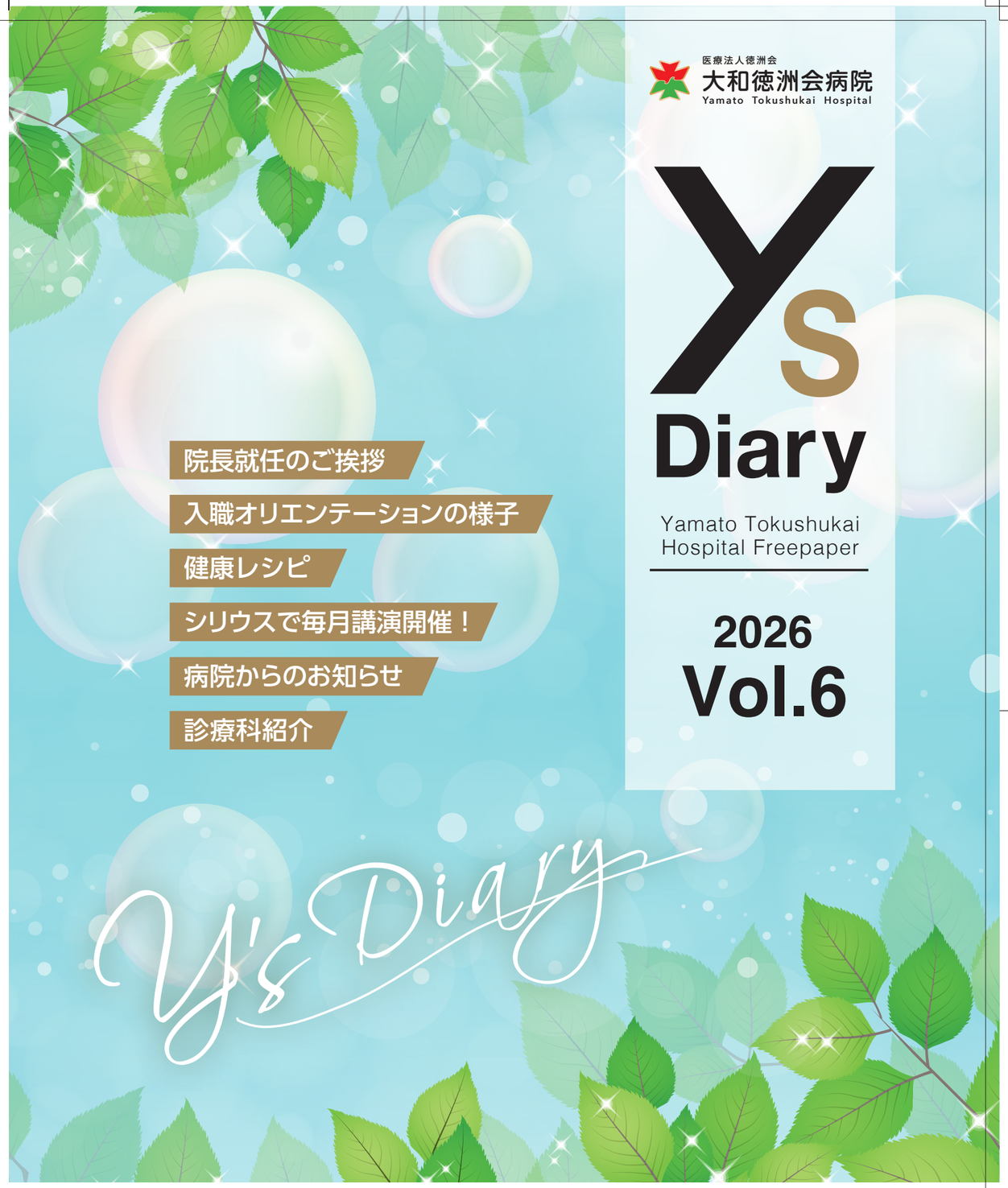
Times PARKING

問い合わせ先：タイムズ24株式会社厚木営業所
TEL：046-230-5531

医療法人徳洲会
大和徳洲会病院
https://www.yth.or.jp/　大和徳洲会病院　検索

Instagram YAMATOTOKUSHUKAI

☎ 046-264-1111（代表）
健康管理センター
☎ 050-1720-7881（受付専用 AI 電話）



医療法人徳洲会
大和徳洲会病院
Yamato Tokushukai Hospital

Y's Diary

Yamato Tokushukai Hospital Freepaper

2026
Vol.6

Japan Council for Quality Health Care
日本医療機能評価機構
(財)日本医療機能評価機構認定病院

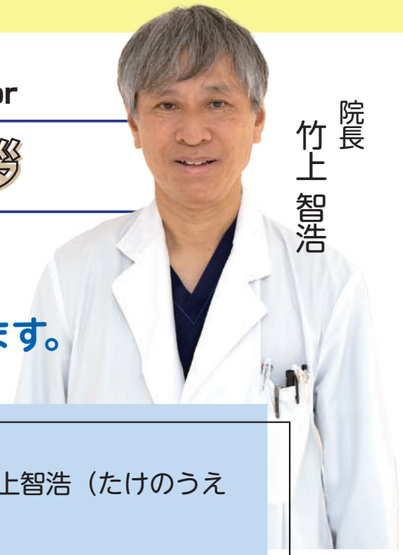
医療法人徳洲会
大和徳洲会病院
YAMATO TOKUSHUKAI HOSPITAL

Instagram YAMATOTOKUSHUKAI

NEWS

Message from the Director

院長就任のご挨拶



院長 竹上智浩

▸▸▸▸ 日々の研鑽、前進、自省に努め 患者様目線で考え診療致します。

2026年4月より当院院長に就任致しました竹上智浩（たけのうえともひろ）です。よろしくお願い致します。

当院は1981年に開設、2018年4月に新規オープン致しました。病院機能評価他様々な分野で認定を受け、現在は診療内容が救急医療を含め大分充実してきております。

先進医療も今後ますます発展させていきます。徳洲会の「生命を安心して預けられる病院」の理念の下、大和市を始めとした県央地区を中心に患者様のお役に立ちたいと思います。どのような症状でも結構ですのでどうか気軽に御相談下さい。

▸▸▸▸ 入職式・オリエンテーションを行いました！

Ys Diary 2026 Vol.6

入職オリエンテーションの様子

新入職者コメント

医療人として責任ある行動を心がけ、患者さまに安心していただける存在を目指します。チーム医療の一員として職種の垣根を越えた連携を大切にし、地域の皆さまにより良い医療をお届けできるよう努めてまいります。

また、社会人としての基本を大切にし、丁寧で誠実な対応を心がけてまいります。

Check!

看護部のユニフォームが変わりました!

栄養管理室
連載企画

健康レシピ

春キャベツの甘味を活かしたヘルシーメニュー

揚げない！春キャベツのメンチ

1人分の栄養素
エネルギー：209kcal
たんぱく質：14.3g
脂　　質：11.2g
炭水化物：16.2g
食塩相当量：0.7g

■ 材料　2人分

- 春キャベツ ……150g
- 食塩 ……ひとつまみ(0.3g)
- 豚ひき肉 ……100g
- パン粉(乾燥) ……20g
- 全卵 ……1/2個
- 食塩 ……ひとつまみ(0.3g)
- こしょう ……少々
- 薄力粉 ……5g
- 全卵 ……1/4個
- 水 ……10ml
- パン粉(乾燥) ……10g
- 中濃ソース ……小さじ1(5g)

※衣をつける際に余裕を持ちたい方は、Aを倍量で作ることをお勧めします。

■ 作り方

1. キャベツは1~1.5cm角に切り、食塩を入れて揉み込み、15分ほどおいておく。キャベツを絞り、水気をよく取る。
2. ボウルに豚ひき肉、パン粉、卵、食塩、こしょうを入れ、粘り気が出るまで、よく混ぜる。
3. キャベツを加え、さらによく混ぜる。
4. 4等分にして手のひらでキャッチボールをし、空気を抜き、丸型に形を整える。
5. 全卵に水と薄力粉を加え、よく混ぜる。
6. フライパンにパン粉を入れ、弱~中火でこんがりするまで乾煎りする。
7. 6→7の順に衣をつけて、クッキングシートを敷いた天板に乗せる。200℃に予熱したオーブンで25~35分焼く。
8. 中まで火が通ったら、お皿に盛り付けて完成。

☆お好みで中濃ソースを少量付けて食べる。

本レシピは当院管理栄養士 廣瀬真依（ひろせ まい）が監修しています。

☆ポイント1
キャベツはしっかり水気を切る。

☆ポイント2
オーブン調理で脂質カット!!

☆ポイント3
中濃ソースは「かける→付ける」ことで減塩に！

■ 春キャベツ

3~5月が旬の春キャベツ。
胃酸の分泌を抑え粘膜の修復を助けるビタミンU、免疫力を高めるビタミンC、腸内環境を整える食物繊維を豊富に含んでいます。
冬キャベツに比べて、ビタミンCが多いのも特徴です。

シリウスで毎月講演開催！

大和市文化創造拠点シリウス4階図書館健康テラスにて毎月公開講座を開催しています。先着30名様程、参加費は無料です。

いつもたくさんの方にご来場いただき、ありがとうございます。

今後の予定

5月 7日（木）	リハビリテーション室 & 栄養管理室
6月25日（木）	脳神経外科 戸根医師
7月14日（火）	薬剤部

当院の公開講座はヤマトン健康ポイント対象事業です。
講座に参加いただいた方には1ポイント付与されます！

出張講演も承ります！

お気軽に広報担当までお問い合わせください。

お電話またはメール（koho@yth.or.jp）で承ります！

私たちと一緒に働きませんか？

当院では意欲ある仲間を積極的に募集しています。地域医療を支えるチームの一員として、是非ご応募ください。

募集中の職種については当院ホームページからご確認ください。

インスタグラムもご覧ください

Instagram

YAMATOTOKUSHUKAI

2024 年 12 月に開設。部署の紹介、スタッフの 1 日、イベントの様子など、病院の“今”をお届けしています。

ぜひ気軽に当院の雰囲気をのぞいてみてください！

病院見学募集

「病院の中を見てみたい」「将来病院で働きたい」そんな方は是非当院にお越しください。

完全予約制となりますので、事前にご連絡をお願いいたします。

出張医療講演募集

病院で働いている人の話を聞きたい！病気について詳しく知りたい！ということはございませんか？ 当院では、地域住民の皆様の疾病予防・健康増進のため、参加費無料の出張医療講演を承っております。テーマをご提案いただければ、当院の職員がお伺いし、講演させていただきます。

お問い合わせ 大和徳洲会病院 広報担当
TEL:046-264-1111（代表） E-mail:koho@yth.or.jp

Ys Diary 2026 Vol.6

診｜療｜科｜紹｜介

内科系

- 内科
- 神経内科
- 消化器内科
- 成人病科
- 糖尿病内科
- 総合診療科
- 呼吸器内科
- 総合内科
- リウマチ科
- 循環器内科
- 腎臓内科
- 婦人科

外科系

- 外科・消化器外科
- 泌尿器科
- 乳腺外科
- 脳神経外科
- 呼吸器外科
- 頭痛外来
- 整形外科
- 皮膚科
- 形成外科

専門診療科

- 小児科
- 眼科
- 耳鼻咽喉科
- 救急科（ER）