



公立芽室病院 だより 第96号

ホームページアドレス
http://memuro.com
または芽室町ホームページのトップページからアクセスできます。

平成24年度病院経営状況について

患者数減の影響で約6000万円の赤字決算に

事務長 大野邦彦

平成24年度の経営状況は、入院患者数が1日当たり115.6人で前年度と比較し3.9人の増、外来患者数は1日当たり381.4人で42.2人の減となりました。

入院収益は、11億8,102万円で前年度より4,520万円の減、外来収益は6億6,166万円で、前年度より1,246万円の減となりました。この収益を1人1日当たりで換算すると、入院では27,990円(前年度30,001円)、外来では7,203円(前年度6,735円)になります。その他、健診収益、町からの負担金等を含めた総収益は24億973万円となりました。

一方、支出面では、職員給与費が11億8,757万円で前年度より2,530万円の増、薬品費1億4,098万円で前年度より738万円の減、診療材料費1億1,805万円で前年度より663万円の減、その他経費7億9,443万円で前年度より1,885万円の増となり、その他減価償却費、企業債利息などを含めた総費用合計では24億7,019万円となりました。

この結果、収支差額は6,046万円の赤字決算となりました。

24年度末の累積欠損金(これまでの赤字額の総額)は5億7,128万円となりました。

また、医療機器の購入では電子内視鏡システム840万円、自動再来受付機588万円、人工透析用監視装置357万円など3,183万円を投じ、機器更新等を行いました。

このほか、施設費で職員会館改修工事538万円、空調機更新工事441万円など1,412万円を投じました。

平成24年度は、医師の退職・異動等による影響から患者数が減少し、医業収益が6,500万円近く減少しました。地域医療を取り巻く環境は医師・看護師不足など依然として厳しい状況が続いていますが、今後とも地域医療の充実を目指し、より一層の経営努力を続けていきます。

事業収支の状況

項目	平成24年度	平成23年度	増減	増減率	
病院事業収益 A	24億0973万円	24億7,773万円	△ 6,800万円	△ 2.7%	
うち一般会計繰入金	4億0210万円	4億0140万円	70万円	0.2%	
病院事業費用 B	24億7,019万円	24億5,578万円	1,441万円	0.6%	
事業収支 A-B	△ 6,046万円	2,195万円	△ 8,241万円	375.4%	
入院	1人1日当たり入院収入	27,990円	30,001円	△ 2,011円	△ 6.7%
	1日当たり平均患者数	115.6人	111.7人	3.9人	3.5%
外来	1人1日当たり外来収入	7,203円	6,735円	468円	6.9%
	1日当たり平均患者数	381.4人	423.6人	△ 42.2人	△ 10.0%



今回は、地元野菜として旬をむかえ店先に出回る萋(にら)とスナップえんどうを使用した献立を紹介いたします。にらの臭いの素は硫化アリルという成分です。これは、ビタミンB1を体内に長くとどまらせる効力があり、ビタミンB1が豊富に含まれる豚肉と組合せると疲労回復効果抜群です。また、スナップえんどうは、βカロテンが豊富で抵抗力を高める働きがあります。旬の材料を使って、おいしく栄養バランスのとれた食事を楽しみましょう。



- エネルギー：536Kcal
食塩相当量：2.5g
- ごはん(120g)
(エネルギー：200Kcal 食塩相当量：0g)
- にら巻きカツ中華ソースかけ
(エネルギー：265Kcal 食塩相当量：1.2g)
- におかか和え
スナップえんどう・塩・かつお削り節
(エネルギー：28Kcal 食塩相当量：0.3g)
- 切干大根の酢漬け
切干大根・ちりめんじゃこ・味ぽん
(エネルギー：43Kcal 食塩相当量：1.0g)

にら巻きカツ中華ソースかけ

- 材料(2人分)
- | | | | |
|------------|------|----------|--------|
| 豚肉もも(脂身なし) | 120g | 中華ソース | |
| 塩 | 1つまみ | みりん | 大さじ0.5 |
| こしょう | 少々 | ケチャップ | 大さじ1.3 |
| にら | 40g | レモン汁 | 小さじ1 |
| にんじん | 30g | オイスターソース | 小さじ0.5 |
| 小麦粉 | 大さじ1 | キャベツ | 60g |
| 卵 | 1/3個 | かいわれ大根 | 10g |
| パン粉 | 大さじ4 | トマト | 80g |
| 揚げ油 | 適量 | | |

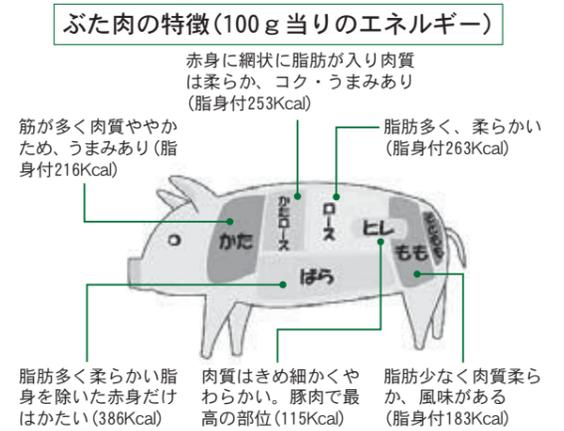
- 作り方
- ①にんじんはせん切りにし、茹でておく。にらは、長さを3等分に切る。キャベツはせん切り、かいわれ大根は根を切り2等分にする。トマトはくし切りにする。
 - ②豚肉は2枚にたてに並べ、塩こしょうをふる。にらとにんじんをのせて、手前から巻く。
 - ③巻いた肉にフライ衣をつけ180℃で5～6分揚げる。
 - ④みりん、ケチャップ、レモン汁、オイスターソースを混ぜて、中華ソースを作る。
 - ⑤器にキャベツ、かいわれ大根、トマトを盛り食べやすい大きさに切ったにら巻きカツを並べ、中華ソースをかける。

*塩の分量：親指・人差し指・中指の3本でつまんだ量がひとつまみ(約0.5g)

ワンポイント

にら巻きカツには、脂身のない豚もも肉を使用しています。使用している肉を豚ばら肉に変更すると全体のカロリーは536Kcal→679Kcalとなり約140Kcalの増となります。

1食に食べる肉の適量は40～100gが目安です。豚肉には7種の部位があり、部位によって含まれる脂身の量(エネルギー)が異なります。肉の脂身も人間にとっては大切な栄養源ですが、摂り過ぎないことが大切です。体重が気になる方や、中性脂肪・コレステロール値の高い方は、できるだけ脂身の少ない部位を選びましょう。



*詳しいレシピをご希望の方は当院健診センターにて配布しています。健診受診の際には、ぜひご利用ください。(健診担当管理栄養士 佐々木智美 橋本美恵子)