



今月は医事課が担当いたします！

マイナンバーカード お持ちですか？

当院では
マイナンバーカードの
使用を推奨して
おります

●従来の保険証は新たに発行されなくなりました！

従来の健康保険証は、令和6年12月2日以降新たに発行されなくなりました。その後は、マイナンバーカードの健康保険証利用（マイナ保険証）を基本とする仕組みに移行しています。ただし移行後もお手元の健康保険証は、有効期限までの間、**最長1年間**使用できます。

後期高齢者医療保険加入者の方の有効期限は令和7年7月31日となりますのでご注意下さい。

マイナンバーカードをお持ちでない方は、是非マイナンバーカードの取得、マイナンバーカードの健康保険証利用登録を行って下さい。**マイナンバーカードの健康保険証利用登録は当院のカードリーダーからも出来ますので、お気軽に窓口でお声掛け下さい！**

※従来の保険証が新たに発行されなくなった後、マイナ保険証をお持ちでない方は「資格確認証」により資格確認を行います。当分の間はマイナ保険証を保有していない方は「資格確認書」が加入する医療保険者から無償で交付されます。



vol.59/4月号
発行/地域医療連携室
後援/せたな町



病院公式SNSも
ご登録ください😊



今月のひとさら

タコとアスパラの にんにくマヨ炒め

今月の担当：管理栄養士 大槻 瑠夏

今回はアスパラガスを使ったレシピをご紹介♪
アスパラガスには血流改善、疲労回復に効果的な栄養素が
含まれています♪

材料（二人分）

- ・茹でたこ 70-90g
- ・アスパラガス 3-4本
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・にんにく
(すりおろし) 1/2かけ
- ・醤油 小さじ1/2
- ・塩胡椒 少々

- ①アスパラは固い部分をピーラーで剥き、斜めに一口大に切る。
- ②湯を沸かし、塩を加えて好みの固さに茹でる。
- ③アスパラはザルにあげ、粗熱を取る。タコは一口大に切る。ボウルに調味料を入れ混ぜ合わせる。
- ④ボウルにアスパラとタコを混ぜ、お好みで塩か醤油を足して味を調整して完成！



皮膚科外来診療のお知らせ

R7年4月とR7年5月の皮膚科外来診療は下記の通りとります。

<令和7年4月>

| 日付 | 午前診療 | 午後診療 |
|--------|------------|-----------------------|
| 4日（金） | | 14:00~16:00 *病棟回診後 |
| 5日（土） | 8:30~11:30 | |
| 18日（金） | | 14:00~16:00 *病棟回診後 |
| 19日（土） | 8:30~11:30 | |

<令和7年5月>

| 日付 | 午前診療 | 午後診療 |
|--------|------------|-----------------------|
| 9日（金） | | 14:00~16:00 *病棟回診後 |
| 10日（土） | 8:30~11:30 | |
| 23日（金） | | 14:00~16:00 *病棟回診後 |
| 24日（土） | 8:30~11:30 | |

* 病棟回診の状況によっては時間が前後することもございます。

道南ロイヤル病院

マイナンバーカードを健康保険証として利用する方法 3ステップ！

STEP1

マイナンバーカードを申請

●申請方法 ①又は②

- ①オンラインで申請する（パソコン・スマートフォンから）
- ②郵便で申請する

STEP2

マイナンバーカードを健康保険証として登録

●利用登録の方法 ①又は②

- ①医療機関・薬局の受付（カードリーダー）で行う
- ②「マイナポータル」から行う

STEP3

医療機関・薬局でマイナンバーカードを用いて受付

●受付方法

- ①顔認証つきカードリーダーにマイナンバーカードを置く
- ②本人認証を行う（顔認証・暗証番号）
- ③各種情報提供の同意選択をする

マイナ保険証のメリット

**データに基づく
より良い医療が受けられます**

過去に受診した医療機関の情報や、過去に出されたお薬の情報が確認出来ます。



**手続きなしで高額療養費の
限度額を超える支払いが
免除されます**

過去に受診した医療機関の情報や、過去に出されたお薬の情報が確認出来ます。



ご不明な点は当院医事課までお問い合わせ下さい。

【職員紹介】

NEW FACE



道南ロイヤル病院へ総務(広報)として入職した大久保です。
苫小牧よりせたな町へ引越し、まだ三ヶ月ですが大自然に感動しながら過ごさせていただいている。

趣味は、剣道・ルアーフィッシングです。これから釣りシーズン到来！！わくわくしています。
広報として、道南ロイヤル公式HP・LINE・インスタグラム・TikTokにて有益な情報を発信させていただいております。ぜひ、ご覧ください。

