



今津病院だより

2026年3月号(新3号)

理念 隣人愛

私たちは、自らを愛するように隣人を愛し
隣人に尽くすことに誇りをもちます

お薬の正しい飲み方～服用タイミングについて～

雪も解けてきて少しずつ暖かくなってきました。今度は花粉症がひどくなる時期でもあり、花粉症の薬など薬を飲む機会が増えてくるとお思いますので、今回はお薬の服用のタイミングについて少し書かせていただこうと思います。

医師より処方されたお薬の飲むタイミングに意味があることをご存じでしょうか。「食後」「食前」「食直後」「食直前」「食間(食後2時間)」「空腹時」等いくつかタイミングがあります。これらは医師の気まぐれで出されているわけではありません。食事によって胃や消化器などの体の変化・薬の吸収の仕方などを踏まえて決められていることが多いです。

食(直)後一般的に多いのが食後となります。飲み忘れを防ぐために覚えやすい「食後」となっていることも多いですが、薬によっては、「胃に負担をかけたくない」「食事の影響で薬の吸収が早く・多くなってしまい副作用が出やすくなる」といったこともあります。

食(直)前糖尿病のお薬や、胃薬(胃の調子を整える)などが多いです。例えば、糖尿病のお薬で「ボグリボース」というお薬があります。このお薬は食事の糖の吸収を抑える作用がありますが、食事が体内に入る前に体内で抑える準備をしてくれるので食事より先に飲まないといけません(通常は食直前:食事約10分前)。

空腹時お腹(胃)の中に食事・食物がなにもない状態で服用するお薬です。例えば、花粉症のお薬の「ビラノア」というお薬があります。このお薬は空腹時に服用することで最大限の効果を発揮します。食後に服用してしまうと効果が約60%程度となってしまい、十分な効果が得られないことがあります。

他にもお薬によってそれぞれ意味があります。お薬は医師・薬剤師の指示どおり服用するように心がけましょう。飲み方について疑問や相談がある場合はお気軽にお尋ねください。

薬剤部 吉田圭佑



一般財団法人 近江愛隣園 今津病院 院長 岸本郁男
あいりん訪問看護ステーション所長 筒井佳那子
あいりん居宅介護支援事業所 管理者 都井 薫
あいりんつむぎ地域包括支援センター 管理者 田中一美

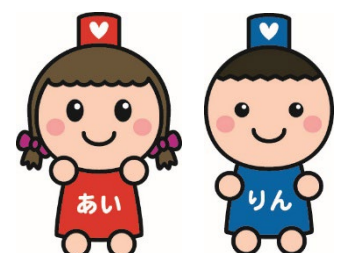
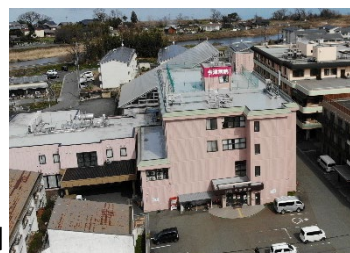
TEL:0740-22-2238

FAX:0740-22-5125

HP: <https://imazuhp.jp/>

〒520-1605

滋賀県高島市今津町南新保87番地1



● 外来診療部門 週間担当医表

※祝日及び国民の休日は休診

	月	火	水	木	金	土 午前のみ
内科	鵜沼 恒夫	大野 慶人 初診受付11:00まで	木村 富紀 鵜沼 恒夫 (神経内科)	平井 直子 (午前のみ) 初診受付11:00まで 3月12日休診	藤野 文孝 (腎臓内科) 3月6日休診 島田 一恵 (呼吸器内科・禁煙外来)	交替 (急患のみ)
整形外科 リハビリテーション科	岸本 郁男 午前は完全予約制	白川 貴浩 岸本 郁男 午前は完全予約制	岸本 郁男 午前は完全予約制 第2・4は訪問診療	岸本 郁男 午前は完全予約制		
泌尿器科	岩城 秀出洙 午前のみ 完全予約制			岩城 秀出洙 午前10:00から診察 午後は完全予約制		
皮膚科	高橋 聡文 第1・2・4・5(14:30まで) 藤本徳毅教授 第3(14:00まで)			柴田 美春		
	受付時間		診察時間		無料保健福祉相談のご案内 お気軽にお問い合わせください。 直通電話 0740-22-5126 相談日 毎週 月曜日～金曜日 相談時間 13:30～15:00	
午前	8:30～12:00		9:20～			
午後	13:30～15:30		13:30～			

● 透析センター部門

	月	火	水	木	金	土
1部(8時30分～)	○	○	○	○	○	○
2部(13時30分～)	○	○	○	○	○	○
夜間(17時～)	○		○		○	

- 👉 ベッド数30床
(感染対応1床あります)
- 👉 送迎・・・ご相談ください
- 👉 臨時透析・・・受付いたします
- 👉 直通電話0740(22)2341

● 栄養課から 旬のお料理紹介



旬の春キャベツをたっぷり使った春らしい1品です。
ポン酢や辛子醤油で食べてもおいしい。お弁当にも♪

春キャベツのシューマイ

《作り方》

- ①春キャベツは千切りにし、塩少々を振ってしんなりさせて、水洗いし絞っておく。
- ②ポウルに豚ひき肉、みじん切りにした玉ねぎ、☆を入れてよく練り混ぜる。
- ③肉だねを8等分にして丸め、①の春キャベツを肉のまわりにくっつける。
- ④耐熱皿にクッキングシートを敷き、たねを並べて600wのレンジで6～7分加熱する。

材料(2人分)

春キャベツ	160g
豚ひき肉	160g
玉ねぎみじん切り	70g
☆塩	少々
☆片栗粉	大さじ1/2
☆砂糖	小さじ1
☆酒	小さじ2
☆しょうゆ	小さじ2
☆ごま油	小さじ2
☆おろししょうが	小さじ1/2