

# 8月の日曜・祝日当番医

(内)は内科も診療科目

科目	地区	4	11	14	15	16
小児科	全市	(内)すう 彦島江の浦町 ☎261-1234	石川 田中町 ☎222-3755	あやらぎこども 綾羅木本町 ☎251-6666	神田 長府中土居本町 ☎245-1171	(内)帆足 上田中町 ☎222-0808
内科(内・精)	小月府	大村 長府侍町 ☎245-6789	なかの 長府前八幡町 ☎246-3234	はりま 長府中六波町 ☎245-1118	織島病院 長府江下町 ☎246-1313	原田・東邦 長府江下町 ☎245-6116
	新下関 北北	武久病院 武久町 ☎252-2124	岡野 川中豊町 ☎255-5670	下関病院附属クリニック 梶栗町 ☎262-0832	小西 伊倉町 ☎242-5241	吉利 後田町 ☎222-1039
	中央部 彦島	すぎはら 古屋町 ☎253-1368	伊藤 稗田北町 ☎253-2040	池江 生野町 ☎253-7008	りゅう 安岡本町 ☎258-3457	内山 安岡駅前 ☎258-0109
外科	全市	松井 丸山町 ☎232-2255	螢 金比羅町 ☎223-8000	竹崎あさひ 竹崎町 ☎229-5511	山崎病院 長府江下町 ☎245-2222	おか 王司上町 ☎248-1670
整形外科	全市	あきの 秋根本町 ☎256-2851	野村整形 綾羅木本町 ☎253-6868	井上 南部町 ☎231-3737	浅野 彦島本村町 ☎266-0894	佐々木 向洋町 ☎223-2650
婦人科	全	やかべ 秋根西町 ☎257-0303	おがた 赤間町 ☎223-5080	済生会病院(婦人科) 安岡町 ☎262-2300	済生会病院(婦人科) 安岡町 ☎262-2300	済生会病院(婦人科) 安岡町 ☎262-2300
眼科	市	まつもと 羽山町 ☎228-5555	野村眼科 綾羅木本町 ☎252-4130		彦島眼科 彦島江の浦町 ☎267-8864	
耳鼻科		午前中	かげやま 一の宮町 ☎263-3200	よねだ 長府中浜町 ☎245-2930		おくぞの 生野町 ☎252-2030
	菊川・豊田 豊浦・豊北	じょうの 豊浦町字賀 ☎776-5151	あめやま 菊川町田部 ☎288-1000	ふじかわ 豊浦町川棚 ☎774-2224	しんむら 豊浦町小串 ☎774-3535	豊北病院 豊北町栗野 ☎785-0221

科目	地区	18	25
小児科	全市	(内)黒川 吉見本町 ☎286-2057	かつやまこども 大字田倉 ☎260-4150
内科(内・精)	小月府	おぐす 小月茶屋町 ☎281-1123	粟屋 長府才川 ☎248-0352
	新下関 北北	おばた 一の宮町 ☎256-5111	やまおか 梶栗町 ☎262-1233
	中央部 彦島	山の田 武久町 ☎250-7181	いとう腎 山の田本町 ☎253-0211
外科	全市	まつみ 今浦町 ☎235-2222	上野 秋根西町 ☎256-0200
整形外科	全市	おづき 小月駅前 ☎281-3055	筒井 一の宮町 ☎263-3838
婦人科	全	関門医療センター(婦人科) 長府外浦町 ☎241-1199	市民病院(婦人科) 向洋町 ☎231-4111
眼科	市	ウエダ 秋根南町 ☎257-0002	網野 竹崎町 ☎224-0381
耳鼻科		午前中	おくぞの(田中町) 田中町 ☎228-5005
	菊川・豊田 豊浦・豊北	はまさき 豊浦町吉永 ☎775-1192	重本病院 豊浦町黒井 ☎772-0014

▷ 歯科 歯科医師会館(貴船町三丁目/☎234-8020)  
日曜日、祝日の午前10時~午後3時

▷ 豊浦病院[内科・外科](豊浦町大字小串/☎774-0511)、  
豊田中央病院(豊田町大字矢田/☎766-1012)は、  
救急対応しています。

\*小児科、内科、外科、婦人科の診療時間=午前9時~  
午後6時。ただし、豊浦地区は午後5時まで。昼の休  
診時間などは医療機関ごとに異なるため、事前に各医  
療機関に問い合わせを。

\*当番医はやむを得ない事情で交代することがありま  
す。確認はオイシャ電話(☎233-0148)で。

市ホームページ【夜間・休日診療の携帯サイト】  
携帯・スマホサイト



携帯電話版

QRコードから、夜間・休日診療  
のサイトへアクセスできます。



スマートフォン版

## 表紙の言葉：「もの」づくりシリーズ④

### 地元産品・「垢田トマト」を使った菓子作り

垢田地区で生産されている「垢田ト  
マト」。通常より水を控え気味に栽培  
するので、果物のように甘く、果肉が  
しっかりとした歯応えのあるトマトに  
育ちます。「垢田トマト」を100%使っ  
た、暑い夏にぴったりのゼリーが9月  
までの期間限定で作られています。

このゼリーのこだわりは垢田トマト  
の果肉を残したところ。ハウス栽培  
である垢田トマトの旬の3月中旬から  
5月初旬に仕込んだ果肉を、手作業で  
カップ一つずつ丁寧にに入れていきま  
す。涼感あふれるゼリー菓子となって  
地元の特産品が生まれ変わります。



【有限会社 幸ふく(富任町三丁目/☎262-4737)】

※『市報しものせき』は再生紙、植物油インキを使用しています



古紙配合率100%再生紙を使用しています

