

保険調剤明細書

って何？

平成22年調剤報酬改定で、調剤明細書の発行が4月1日より義務化になりました。

処方された薬剤や保険点数が記載されており、患者様にとってはその内容をしっかりと把握できるようにしました。医療の透明化や、患者様の医療に対する理解が進む手助けになればと思います。

受け取った調剤報酬の区分は、調剤技術料、薬学管理料、薬剤料、医療材料、保険外項目の5分類となっており、それぞれ掛かった調剤基本料、内服薬調剤料、薬剤服用歴管理指導料と3つに分けられます。

薬剤料については処方された薬剤ごとに、薬剤名、用量、処方日数、薬剤の点数が明記されています。

薬の領収書と一緒に利用することで、薬への関心とコスト意識を持ち、賢く治療を受ける足がかりにしましょう。何かご質問があればいつでもお尋ね下さい。

PUニュースより

(高)

保険調剤明細書

あおば 太郎 様

処方内容	回数/日数	薬剤料点数	技術料点数
PL配合顆粒	3 g		
ムコソルバン錠 15mg	3 錠		
トランサミンカプセル250mg	3 Cap		
1日3回食後服用	7	84	
内服薬調剤料			35
カロナール錠200 200mg	14 錠		
屯服 発熱時	1	13	
屯服薬調剤料			21
後発医薬品調剤加算			2
調剤基本料	1		40
薬剤服用歴管理指導料 (処方せんの受付1回につき)	1		30
薬剤情報提供料 (処方せんの受付1回につき)	1		15
合計		97	143



アスパラガスとエビの春巻き

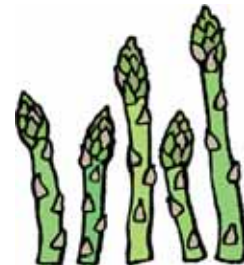
アスパラガスには、カロチン・ビタミンC・Eをあわせて摂ることができ、抗腫瘍効果を期待できます。そして赤血球を作るために必要な葉酸を含んでいるため貧血にも有効なのです。

材料(4人分)

- 春巻きの皮 8枚
- アスパラガス 8本
- 無頭エビ 240g
- たまねぎ 60g
- 片栗粉 大さじ1
- 塩 小さじ半分
- こしょう 少々
- 卵白 少々
- 揚げ油 適量
- 水溶き小麦粉 20g

作り方

たまねぎはみじん切りにして、ボウルに入れ、片栗粉をまぶしておく。



今が旬

きます。アスパラガスはハカマを取り、根元の部分を2〜3cm切り落とします。無頭エビは殻と背わたを取り除き、水洗いをして水分を拭き取ります。包丁で粘りがでるまで細かくたたきます。

のたまねぎに、のエビと塩、こしょう、卵白を加えてよく混ぜ、8等分にします。

春巻きの皮の中心にアスパラガスの穂先が少しはみ出るようにして1本置き、8等分したアスパラガスにくっつけるようにしてのせ、巻いていきます。

巻き終わりに、水溶き小麦粉で止めます。(根元側はたたみ、穂先側はひねるようにします)

180度の油でこんがり揚げます。お好みでレモンや塩(分量外)などを添えていただきます。(深)

<http://www.bob-an.com/recipe/>

編集サイド

先日、子供と2人でデイスニーに遊びに行ってきました。

開園前、並んだ列の長さGWの大混雑を予想したものの、中に入ってみると、人気キャラクターのダッフィーに人の流れが集中していて、私と息子は思う存分アトラクションに乗ることができ、とっても楽しい一日を過ごすことが出来ました。デイスニーのキャストの方々にいつも感じるこどが、

挨拶は完璧

楽しそうな表情

すぐ対応、心配り

です。アトラクションだけでなく接客態度でもお客様を満足させようとする意識を感じます。

私たちも患者様によい気持ちで帰っていただけるよう努力していきたいと思えました。家族の絆が深まり、サービス精神を学んだよい1日でした。

(渡)



★みんなの絵★