



安心・信頼の
療養生活を
大切にした
医療をめざして

施設概要

- 病床数 : 114床 療養病棟
- 個室 : 6部屋
- 4人部屋 : 12部屋
- 6人部屋 : 10部屋
- 外来診療科目 : 内科
- 外来診療時間 : 受付は診療時間終了の30分前までとなります。

| | 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 午前 11:00~12:00 | ✿ | ✿※ | × | ✿※ | × |
| 午後 14:00~16:00 | ✿ | ✿ | ✿ | ✿ | ✿ |

※但し、火曜日・木曜日は10時から診療あり

- 休診日 : 水曜日午前・金曜日午前・土曜日・日曜日・祝日
- 面会時間 : 14:00 ~ 20:00

建物構造概要

| | | | |
|---------|--------------|--------------------------|------------|
| 診療(外来)棟 | : 耐火構造地上1階 | 701.2m ² | |
| 2階病棟 | : 耐火構造地上2階 | 652.9m ² | 14病室 57病床 |
| 3階病棟 | : 耐火構造地上3階 | 652.9m ² | 14病室 57病床 |
| 4階 | : 耐火構造地上4階 | 302.7m ² | |
| 塔屋及び機械室 | : 耐火構造塔屋1.2階 | 78.9m ² | |
| 合計 | : | 延面積2,388.6m ² | 28病室 114病床 |

関連施設

社会福祉法人緑風会 特別養護老人ホーム **緑風園** 〒270-2232 千葉県松戸市和名ヶ谷 1484
TEL.047-392-2900 FAX.047-391-8006
<http://ryokufuen.jp>

社会福祉法人緑風会 地域活動支援センター **さくら工房** 〒270-2232 千葉県松戸市和名ヶ谷 1313-16
<http://ryokufuen.jp/sakura.html>

交通案内図



電車: 千代田線・常磐線・新京成 松戸駅下車
北総線 東松戸駅下車

松戸駅東口 新京成バス

- ① 番乗車口 三矢小台行・野菊野団地行・新東京病院行
富士見台下車 徒歩5分

東松戸駅 新京成バス

- ④ 番乗車口 松戸駅東口行 富士見台下車

車: 国道6号線岩瀬交差点から、胡録台方向
松戸中央消防署前から、ひとつ目の信号を一方通行に右折



医療法人社団 松和会
小 板 橋 病 院

〒270-2232

千葉県松戸市和名ヶ谷 1313-1

TEL.047-392-4555

FAX.047-392-4560

<https://koitabashi-hospital.jp>

お幸せな老後を



病院案内



医療法人社団 松和会
小 板 橋 病 院



桜満開(病院駐車場)

屋上庭園

小坂橋病院の季節の花々

小坂橋病院の理念

患者さまが安心して穏やかに療養できるような、またご家族さまに安心して任せいただけるような信頼される病院を目指します。

基本方針

1. 療養型病院として、生活を重視した医療・看護・介護を提供します。
2. 患者さまの権利、尊厳、個性を尊重します。
3. 全職種の職員が協力して、快適な入院生活を創造します。
4. 地域の医療・福祉施設と連携し、地域医療体系の一翼を担います。
5. 経営の健全化を図り、安定した病院運営を行います。

沿革

昭和61年10月14日 小坂橋病院開設

平成21年 2月 3日 医療法人社団松和会 小坂橋病院

療養病棟とは

病気が慢性化し、長期の入院を必要とする患者さんが安心してゆっくりと療養に専念できるのが療養病棟です。

入院案内

他の病院からの転院の場合
各病院のソーシャルワーカーなどにご相談の上、診療情報提供書・看護サマリー等をお送りください。

ご自宅・介護施設などから入院ご希望の場合
かかりつけの医師に相談の上、診療情報提供書をお送りください。

リハビリ

理学療法士により患者さまの痛みの緩和を心がけ、療養できるよう配慮しております。

CT 放射線部

CTによる画像診断なども行っております。



浴室 (機械浴槽)



広々とした浴室で寝たきりの方も安心してご利用できます。

病室



落ち着いた和風の病室
(個室、4人部屋、6人部屋)

4人部屋



6人部屋

行事・クラブ

季節に応じた行事も盛んに実施しています。



散歩



オールド&リズム



クリスマス



花祭り

食事

心のこもった温かい手作りの食事を提供しております。

食事は目でも楽しめるよう工夫し、季節感を大切にしております。



行事食