

世界糖尿病デー 記念イベントに 参加しました



11月14日は世界糖尿病デーです。この日は、世界各所がでシンボルカラーであるブルーにライトアップされますが、大洲城も同様です。今年は当院も協力し、寒空の下での準備・回収作業は大変でしたが、城は美しいブルーに染まりました。

また、11日には八幡浜、大洲糖尿病チーム医療研究会の企画により、「愛たい菜」での健康相談会を行いました。当日は生憎の雨風にも関わらず大勢の方々に来て頂き、厚くお礼申し上げます。

本館3階病棟 看護師
愛媛糖尿病療養指導士 紙本 美香

日本医療マネジメント学会 愛媛県支部学術集会に 参加しました

11月10日に松山赤十字病院で開催された「第3回日本医療マネジメント学会愛媛県支部学術集会」に参加しました。今回は「組織運営とチーム医療」というテーマで、当院診療部門から「グループウェア導入による情報共有の有効性とその取り組みについて」と看護部から「当院におけるリスク感性の強化に向けての取り組み」の2題を発表しました。

多数の演題発表を聞き、多職種での活動がいかに医療の質や経営の質を向上させるかを共通認識できました。

今後も、良質で安全な医療を提供できるチームを目指していききたいと思います。



外来看護師長 瀧本 美保

東京への病院旅行の 思い出



病院旅行が1班11/6、7、2班11/13、14、3班11/20、21で企画され、私は3班で行ってきました。東京ディズニーリゾートにスカイツリー、東京駅など東京の名所を巡り、すぐ歩き疲れたものの他部署との交流もあり、とてもいい思い出ができました。

クリスマスシーズンで街はクリスマス一色。沢山の写真を撮り、今回の思い出がより一層仕事への励みとなりそうです。

本館5階病棟 看護師 伊達 明日香

思いやりと優しさのある、良質で安全な医療を提供いたします。

HOKUTO TIMES

大洲中央病院広報誌「ホクトタイムス」

No. 33
2013/1



謹 賀 新 年

本年も大洲中央病院を
どうぞよろしくお願ひします。

大洲中央病院 病院長 大久保 啓二



外来診療医師一覧表

診療科目		木曜	金曜	土曜	日曜	月曜
内 科	1 診	大久保*	大久保*	大久保*	大久保*	池 本*
	2 診	寺 尾	池 本*	池 本*	寺 尾	寺 尾
	3 診	井 上	近 藤	寺尾(第1・3・5) 近藤(第2・4)	近 藤	井 上
		[初診]		[初診]		[初診]
4 診		越 智	藤 原*	池本(第1・3・5) 小島(第2・4)	越 智	
外 科	1 診	森 岡	森 岡		森 岡	森 岡
	2 診	満 谷		満 谷	満 谷	満 谷
	3 診		武 内	武 内		
整形外科		栗 田	栗 田	栗 田	栗 田	栗 田
泌尿器科		清 水	清 水	清 水	清 水	清 水
脳神経外科	1 診(再診)	橋 本	西 原	宮 崎	西 原	橋 本
	2 診(新患)	宮 崎	宮 崎	西 原	橋 本	宮 崎

※内科の月曜は今村先生が担当する場合があります。

受付時間	午前8時00分～午前11時30分
診療開始時間	午前9時00分～ 担当医師は緊急手術などで変更する場合がありますので、事前にお問い合わせください。(休診になる場合あり) ※は、予約診療になっています。
休 診 日 (1～4月)	休診日……………火曜、水曜、1月3日(休)、1月14日(月)、2月11日(月)、4月29日(月)

医療法人 北斗会
大洲中央病院
Oozuchuo Hospital



編集後記

明けましておめでとうございます。2013年が始まりました。新病院の建設工事は着々と進行し、新たな希望や期待も湧いてきます。皆様にお披露目できる日も近づいております。

当院は、今年で40周年。皆様にとってよりよい病院となるよう、職員一丸となって取り組んでまいります。また、ホクトタイムスも、常にタイムリーな情報をお届けできるようますます頑張ります。

今年が皆さんにとって素晴らしい年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

発行/医療法人 北斗会 大洲中央病院
編集/広報委員会
寺尾光司(事務部長・理事)/京河(放射線科)
高岡(師長)/伊達・谷口(看護部)/
福田・和田(リハビリテーション科)/
松本(総務)/檜巻(栄養科)

新年あけましておめでとうございます。

新病院建設工事が続き皆様には大変ご迷惑をおかけしておりますが、おかげさまで昨年3月には新館部分での診療が開始できる運びとなりました。外来部門では医師・看護師に加え事務スタッフも配置し、待合いの患者様に細かい配慮ができるように体制を整えつつあるところです。また、待ち時間の短縮や病態に応じたトリアージ体制の取り組み、個人情報保持の体制作りなど、さらなる改善につなげていきたいと考えています。

入院病棟は、療養環境の充実を最重要に考えて設計いたしました。十分な室内スペースと広い廊下幅を設け、また病棟ごとに色彩を変えるなど明るい雰囲気となっております。

また、静かな環境を保つため廊下にはカーペットを使用し、夜間の安静が保てるように配慮いたしました。医療機器も最新の機種を数多く導入しております。CT・MRなどの放射線機器・内視鏡機器や手術室など最新の医療にえられる設備です。

今年度は残る部分の工事も終了し、全館完成いたします。お待たせしております回復期リハビリ病棟は新病院では2階に移り、リハビリ室と直結した病棟となることから、より効果的なリハビリが行えるものと期待しております。

新病院全館オープンに向けてスタッフも希望を大きく膨らませています。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。



平成25年秋オープン



大洲中央病院NSTは患者さんの回復を栄養面からサポートします。

管理栄養士 科長 玉井 栄子 | 言語聴覚士 上甲 智史 | 看護師 上甲 夏紀

Zoom Up!
Oozuchuo Hospital

病院案内

【NST ニュートリション(栄養)サポートチーム】

大洲中央病院におけるNSTの役割

「大洲中央病院ではチーム医療を通じてさまざまな角度から患者さんをサポートしていますが、私たちNST(Nutrition Support Team)のスタッフは、患者さんを栄養面から支えています。NSTと言っても皆さんには聞きなれない言葉だと思いますが、簡単に説明すると、医療機関における栄養サポートチームのことを指しています」(医師:井上明子)

NSTは入院患者さんを回復へと導く取り組みの一つとして、重要な役割を担うと考えられています。



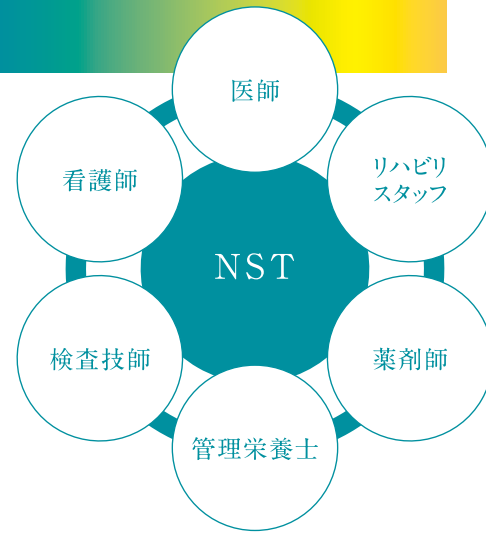
定期的に行っているNST会議では、各スタッフが専門の立場から意見を交換し、情報を共有しています。

す。直接患者さんと接する機会の多い医師、管理栄養士、看護師、検査技師、リハビリテーションスタッフなどはもちろんですが、多くのスタッフが患者さんの治療に関わることで回復も早くなるからです。

当院では6年前にNSTを設置して以来、医師を中心としたスタッフが一つのチームとなり、チーム全体で患者さんの栄養状態を把握し、一人ひとりに合わせたきめこまやかで適切な対応を行っています。医師は患者さんの栄養不良の要因と診断、看護師は各スタッフに向けての情報提供とケア、管理栄養士は食事を工夫し、栄養指導を行うなど、各職種ごとにその役割も違います。定期的にNST会議を行い、病棟をラウンドするなどスタッフの情報共有・知識の向上に努めているほか、直接患者さんと触れ合いながら信頼と理解を深めているのです。

患者さんの回復の過程で欠かせない栄養管理

入院時には必ずスクリーニング判定を行い、患者さんの栄養状態を把握します。そこで栄養管理



が必要となる患者さんに対して栄養療法を実施していくこととなるのですが、入院している患者さんにとって栄養管理は医師による治療や投薬などと同じように、とても重要です。年齢・性別・体格などが違えば、必要な栄養量も異なります。栄養管理を徹底することによって治療の効果も高まるのです。

「当院には脳外科の患者さんや高齢の方も多いため、嚥下障害のある方もいらっしゃいます。固形物を食べられない方、経腸栄養、高カロリー輸液といったものが必要な患者さんであっても、やはり栄養面からのサポートは欠かせません」(看護師:片山光恵)

スタッフがいつも心掛けているのは、治療食とい

う制限がある中で、できるだけ患者さん自身の希望に添ったものを提供すること。食欲がない患者さんにも少しでも食べていただけるように、麺類が好きな方には麺類を中心としたメニューを考えるなどの工夫をしています。

「私たちスタッフは口から食べていただくということをモットーとしています。やはり、自分の力で食べることができれば回復も早くなります。そのため看護師から情報をもらい、少しでも食べやすいメニューを考えています」(管理栄養士 科長:玉井栄子)

また、「食べたい」という気持ちはあっても、病状によっては口からの食事摂取が困難な患者さんもいらっしゃいます。その場合、ST(言語聴覚士)の協力のもと、「食べる」という機能を回復させるためのリハビリを行います。

「栄養管理において、摂食・嚥下の側面も重要な一要素です。言語聴覚士は、患者さんに対して

摂食・嚥下訓練を行い機能的な改善を図るとともに、経口摂取が可能な場合には医師・看護師・管理栄養士と協力して、その患者様の状態に適した食事内容への変更を提案するなど、可能な範囲で経口での食事の摂取量が増えていくようにサポートしていきます」(言語聴覚士:上甲智史)

すべては患者さんの笑顔のために

美味しく食べていただくためには、患者さんの意見や摂取状況などのスタッフ間の情報交換が欠かせません。食事は基本的医療の一つでありながら、患者さんにとっていかに楽しい時間となるかがカギとなります。そのため、スタッフにとって患者さんの「美味しい」という言葉が何よりの喜びなのです。



病室を回るラウンドの時間。患者さんの意見を直接聞くことのできる貴重な場となっています。



食事は治療の一環。管理栄養士は安全で安心して食べていただける食事の提供を心がけています。



メニューは当院のオリジナルで、味付けが家庭的なところが気に入っています、と患者さんからも好評をいただいています。

「節句や季節の行事食も楽しんでいただけるようにメッセージカードを添えるなど、患者さんに少しでも喜んでもらえる工夫をしています」(栄養士 主任:二宮藤子)

平成25年秋の全館完成に伴い、オール電化の厨房となり機能もさらに充実する予定です。

「今まで以上に安心・安全な施設で患者さんの回復のお手伝いができるよう、NSTスタッフ一同、ますます頑張っております」(医師:井上明子)

院内美術館 4

すくそばにある絵画

「リンドーホフの庭で」
吉崎道治 作

臨場感溢れるヨーロッパの風景

今回は、屋上庭園に隣接する本館3階のデイルームにある風景画です。作者の吉崎道治さんは安井曾太郎の門下の中村琢二に師事。平明で清澄な画風を受け継ぎ、大胆な筆遣いと軽快な色彩でヨーロッパや日本の風景を描いています。徹底した現場主義で、臨場感溢れる広がりのある風景を的確に捉え、見るものに爽やかな感動を与えます。じっくり対象と向き合ってきた吉崎画伯の独特の世界が堪能できる1枚です。

次号は「あじさい」をご紹介します。

からだに効く レシピ 3

Point!
塩分制限のある人はレモンをかけてもOK。中に入れる材料の野菜、肉類はお好みで大丈夫です。

大洲中央病院栄養科

豆腐の揚げボールあんかけ

外はカッ、中はふんわり的美味い熱々揚げボールで温まろう!

■材料(2人分)

- 木綿豆腐 200g
- むきエビ 60g
- 玉ねぎ 40g
- 乾しいたけ 2g
- 青ピーマン 10g
- 塩 0.6g
- 片栗粉 8g
- 揚げ油 適量
- スープ 大さじ7
- 薄口醤油 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- お皿 大さじ1
- 片栗粉 小さじ1

■作り方

- ①豆腐はすり鉢又は、ミキサーにかけます。
- ②むきエビ、玉ねぎ、しいたけ、ピーマンはみじん切りにしてボールに入れ、①の豆腐と混ぜたあと塩、片栗粉を加えてよく混ぜて5個のボールにします。
- ③180℃の揚げ油でカラリと揚げます。
- ④鍋にスープを煮立て、醤油、砂糖、酢を加えて最後に片栗粉でとろみをつけます。
- ⑤お皿に揚げボールを盛り、あんをかけて出来上がりです。