

袋井みつかわ病院『田園』

でんえん

第64号 平成30年1月

医療法人社団 やしま かい 八洲会

袋井みつかわ病院

住 所/袋井市友永 1111

T E L/0538(49)2211(代)

F A X/0538(49)2291

診療時間/平 日午前9:00~午後 4:00

◆◆◆◆◆ 謹 賀 新 年 ◆◆◆◆◆

袋井みつかわ病院 院長 花園 公彦

新年明けましておめでとうございます。皆様におかれましては健やかに新春を迎えられたことお慶び申し上げます。

袋井みつかわ病院は今年創設23年目を迎えます。当院が開設された5年後に介護保険制度が導入され、以後当院は医療保険と介護保険の両方で病棟を運営してまいりました。今年平成30年は、この医療保険と介護保険の両方の改正が同時に行われ、さらに第7次医療計画、第7期介護保険事業計画がスタートし今後の医療、介護施設においては極めて大きな節目となる年です。保険改正は国の社会保障費の低減が主な目的であり、「2025年問題」いわゆる団塊の世代の方がすべて後期高齢者となる2025年は慢性医療や介護のニーズが加速度的に増加するため、今年の保険改正は医療費、介護費を抑える体制作りの前段階となります。そのため今後は病院、施設などの医療、介護サービスの提供側はもちろん、受領側の国民ひとりひとりにも大きな負担を強いられることが予想されます。袋井みつかわ病院は、保険改正の如何を問わず、患者様の経済的負担は最小限

にとどめ、従来通りの手厚い医療、介護を提供してまいります。それと同時に国が提唱している在宅医療、介護連携の推進にも今後力を注いでまいります。在宅で生活の方が、肺炎や心不全などでかかりつけの先生から入院を勧められた場合や、在宅で介護されている御家族の介護疲れ軽減を目的とした場合など、様々な状況に対応し、御自宅から入院された方が治療または御家族の介護負担が軽減された後、再び御自宅へ退院して頂くという在宅連携をかかりつけ医の先生と協力して進めていき、袋井みつかわ病院の理念である地域に根差した医療、介護、看護をますます強化してまいります。急性期病院に入院されている方、施設に入所されている方、在宅で生活されている方すべての方々に柔軟に対応させていただきます。何かお困りのことがございましたらお気軽に当院にご相談ください。地域の皆様が安心、納得して入退院し、住み慣れた御自宅での療養や生活を継続できる様、地域の皆様にとって切れ目のない医療、介護提供体制を図ってまいります。

焼き芋

3病棟

介護士 柴原 唯至

昨年11月15日3病棟では焼き芋レクリエーションを行いました。毎年この時期に焼き芋を患者様に召し上がっていただいています。昨年のお芋は紅はるかと言う品種で蒸した時に甘みが強いお芋です。アルミホイルを開くと患者様が口々に「おいしそうだねー、良い色だ」と嬉しそうにされていました。日々病院の中で生活している患者様にとって季節を感じる食べ物や歌に触れていただく事で普段と違った表情が見られて私たち職員もうれしい気持ちになりました。

これからも病棟のレクリエーションにて患者様に喜んでいただけるような企画を立て、少しでも入院生活に変化があり楽しんでもらえるように努力していきたいと思えます。



2病棟

看護師 山田 堇

あけましておめでとうございます。

私は、去年の3月から2病棟で勤務し始めました。もともとは急性期病院に勤務していたため、療養型での業務になかなか慣れませんでした。まず患者様を覚えることが大変だったと記憶しています。しかし、ここでの患者様の生活はとても穏やかで、笑顔が多いなあ、と感じました。高齢の方ばかりなのに、不穏もとても少ないと思います。私がとくに素晴らしいなあ、と感じたことは、食事に関することです。今まで食事といえば各病室へ配膳しており、患者様は一人で食事するものという認識でいました。しかし、みつかわ病院では、患者様は食堂に集まってあいさつをしたり、楽しくお話ししたりしてとても良い表情をされていました。食事というのは、団欒の一つで、大事なものだったことを、改めて感じました。他にも経管栄養や、点滴などの患者様が次々経口摂取に切り替わることも感激しました。最初は介助で一口二口しか摂取できなかった患者様が、自分で食事をとるようになり、「おいしかった」「お昼は〇〇食べたよ」と教えてくれることもあります。食事がとれる・とれないで一日のリズムも整い、表情や認知レベルにも影響があるように思えます。私も日々の業務の中で、患者様の笑顔を引き出せるように工夫していきたいと思います。



食物繊維を摂ろう！

管理栄養士：藤原美紀

～食物繊維もりもりレシピ～

お正月休みの食べ過ぎが気になる年明け。なんとかリセットしたいと思いませんか？
今回はデトックスにぴったりの食物繊維もりもりの食材・メニューをご紹介します！



さつまいもとりんごの甘酒ヨーグルト和え 15分で完成！

さつまいも 1本 甘酒(米麴から作られているもの) 大さじ1
りんご 1/2個 プレーンヨーグルト 大さじ1
塩 ひとつまみ

- ①さつまいもを皮付きのまま1.5cm角に、りんごは皮をむいて6等分のくし型に切り、1個をさらに4等分に切って、塩水にさらす。
- ②さつまいもとりんごの水気を切り、耐熱容器に入れて電子レンジで加熱する。さつまいもをくしでさしてすっと通るくらいが目安。
- ③ボウルに甘酒、ヨーグルト、塩を入れて混ぜ、さつまいもとりんごを入れて和える。



れんこんの梅かつお和え 5分で完成！

れんこん 200g 梅干し 2個(梅肉大さじ1)
白だし 大さじ1 かつおぶし おおさじ1

- ①れんこんは好みで皮をむき、3mmくらいの厚さに切る。
- ②梅干しは種をはずして包丁でたたき、白だしとよく混ぜ合わせておく。
- ③熱湯に酢(少々・分量外)を入れてれんこんを茹でる。水気をよく切ったら2)で和えて、かつおぶしを混ぜ入れる。

豆知識 理想の食物繊維量は1日20gとされていますが、日本人の平均摂取量は15gにとどまっているそう。でも使いやすい食材を覚えておけば手軽に食物繊維を取る事ができます！

ブロッコリー1株(約300g)	→ 繊維量11.2g	きのこ1パック(約100g)	→ 繊維量3.3~4.3g
かぼちゃ1/4個(約250g)	→ 繊維量9.5g	おから100g	→ 繊維量11.5g
ごぼう1本(約200g)	→ 繊維量11.4g	乾燥ひじき1袋(約20g)	→ 繊維量8.7g

編集後記

明けましておめでとうございます。
インフルエンザが例年より早く流行しているようです。体調に気を付けてお過ごしください。

職員募集

- 正・准看護師
- 介護職

詳しいお問い合わせは ☎0538-49-2211 担当：事務長