

三豊総合病院だより Mitoyo General Hospital

発行●三豊総合病院
発行人●白川 和豊

KOKORO

2013
60



病院通りに飾られるたくさんの絵画が、心を和ませてくれます。手すりを設置し、歩いたり絵を眺めたりもしやすくなっています。



16番「放射線受付」がコンビニ前に移転。より分かりやすくなりました。

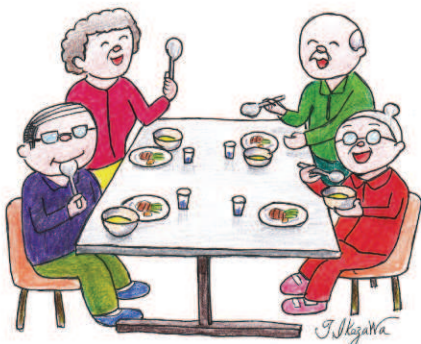


コンビニの裏手にトイレを新設。多目的トイレもあります。

8月1日 病院通りが開通しました!

病院を訪れるすべての方のため わかりやすく安心安全な病院に

約4年間にわたった病院工事も終盤に入り、9月のグランドオープンまであとわずかとなりました。病院運営を行いながらの工事で何かとご不便をおかけしてきましたが、8月1日には新中央棟が完成して「病院通り」が開通し、通りに面した場所にレストランやコンビニなどもオープン。三豊総合病院は来院するすべての方に、より便利に快適に過ごしていただける病院を目指します。



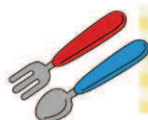
より“ゆっくり過ごせる”病院に

診察の待ち時間やお見舞に訪れたときなどに、ゆっくり過ごしていただけるスペースを確保しました。以前よりご要望の多かったレストランやカフェ、明るい光が入る休憩所を完備しました。

より“わかりやすい”病院に

増改築を繰り返して分かりにくくなっていった院内の動線と配置を改善。病院の東西を幅約6mの広々とした「病院通り」がたなび、放射線・リハビリ・病棟へのアクセスも格段に向上しました。

レストランなどの紹介は次のページをチェック!



ビアン モール
レストラン&カフェ **bien mall**

人生のなかで大切な「食べること」を
もっと楽しく・もっとおいしく！

モーニングセット 400 円 (7 時 30 分～11 時)、3 種類の日替わりランチ (11 時～14 時 30 分)、定食類や麺類、丼物類、各種ケーキやコーヒー・紅茶など、どの時間帯にも利用できる品ぞろえ。季節限定のメニューもあります。店名にはトレビアン (すばらしい) という意味を込めていて、患者さんやご家族だけでなく、地域の方々も通えるレストランです。

営業時間：平日 7 時 30 分～18 時
土・日曜、祝日 10 時～17 時
定休日：無休



カツ丼 650 円 (902kcal)

大西さん



目替わり A ランチ (肉料理)、
目替わり B ランチ (魚料理)、
目替わり C ランチ (麺または丼)
各 600 円

スタッフおすすめ！

ビーフカレー 600 円 (842kcal)

ハウス食品と提携して 10 種類の
スパイスをオリジナルブレンド。
幅広い年代に愛されるスパイシーな
欧風仕立てのカレーです。



ハンバーグ定食 800 円
(924kcal)

宮崎さん



レストラン・カフェ



コア
カフェ **CORE**

ふわふわの焼きたてパンと
ドリンクでほっとひと息…



安らぎの中心をコンセプトとしたカフェ。
有名チェーン店「ヴィ・ド・フランス」と業
務提携した、自慢の焼きたてパンを常時約
30 種類用意。クリームパン、あんパン、ウ
ィンナーロールなどから、五穀米やクルミを
使った健康パンもあり。メニューは毎月入れ
替わり、新商品や季節限定メニューも随時登
場します。

人気 No.1



焼きカレーパン
油で揚げないカ
メなカレーパン
たりのスパイシ

スタッフいちおし



営業時間

平日 7 時 30 分～19 時

土・日曜、祝日 7 時 30 分～17 時

定休日：無休

メニューを紹介
します！



片居さん



コンビニ&焼きたてパン

グリーン

リープス

モール

Green Leaves mall

広さも内容もパワーアップ！
地元ならではの商品も多数

営業時間：7時～23時
定休日：無休

飲食物から日用品はもちろん、焼きたてパン、衛生・医療・介護用品、衣料品まで、利用者のニーズに応じた品ぞろえとサービスを提案。落ち着いたカラーの店内は広々としていて、車イスでも通りやすい通路幅となっています。

商品はこんな感じ

地産地消を意識し、地元の味を多数取りそろえています。弁当・惣菜のほか、スイーツ、和菓子、障がい者施設「スマイルハウスぶちふらわぁ」のクッキーもあります。



売店で買った食事をその場で食べられる
イートインスペースも用意。

エ・コンビニができました！

特選メロンパン 110円
サクサクのクッキー生地を
ふんわりやわらかなパンに
かぶせた、幅広い年代から
愛されるメロンパン。



有機栽培カフェ・モカ (S 280円、M 330円)
チョコレートシロップをデコレートした、女性
にも人気のドリンク。

160円
ロリー控え
。夏にぴっ
ーな味わい！



季節のおすすめ

有機栽培キャラメル・ラテ (S 280円、M 330円)
みんな大好きなキャラメルシロップをデコレート。
ほっとひと息つきたいときにぴったり。



チョコフランス 170円
ごろごろ大きなチョコをソ
フトフランス生地に練りこ
み、チョコの甘さとフラン
ス生地がベストマッチ。



アイス抹茶ラテ (S 250円、M 300円)
甘さ控えめでさっぱりとした、年配の方にも好まれる
味わいの1杯。

新任医師の紹介

内科

藤川 達也 (ふじかわ たつや)



H25 年 4 月から糖尿病を中心に内科一般の診療を担当させていただいております。外来診療では限られた時間の中で患者さんの訴え・要望に出来る限り応えていきたいと思っております。宜しくお願い申し上げます。

内科

井上 謙太郎 (いのうえ けんたろう)



卒後 13 年目、糖尿病内科の井上謙太郎です。三豊総合病院では、後期研修でお世話になり、この度 8 年ぶり 2 度目の赴任となります。昨年度までは岡山大学にて外来診療、臨床研究（糖尿病性腎症の糖鎖プロファイルの検討）に携わっておりました。香川の糖尿病診療に少しでも貢献できたらと考えております。よろしくお願い致します。

内科

藤原 学 (ふじはら まなぶ)



はじめまして。この春から三豊総合病院 内科で勤務させていただくことになりました。高知県出身で、まだ土地勘がなく迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、早く慣れて患者さんが 1 日も早くお元気になるお手助けができればと思っておりますのでよろしくお願い致します。

内科

小出 祐嗣 (こいで ゆうじ)



この度、福山市民病院より三豊総合病院に異動となりました小出と申します。地域の皆様に最善の治療ができるよう日々精進していきます。どうぞよろしくお願い致します。

内科

鎮守 さやか (ちんじゅ さやか)



愛媛県四国中央市出身で愛媛大学卒業後、大阪の病院で研修をしていました。この度、長男の出産を機に地元に戻って参りました。これまでは糖尿病を専門にしておりましたが、地元の方々から必要とされるよう幅広く知識を深めていきたいと思っております。何かお気づきの点がございましたら、御指導頂けましたら幸いです。何卒宜しくお願い致します。

内科

吉田 里沙子 (よしだ りさこ)



はじめまして。4 月から三豊総合病院で内科医師として勤務しております吉田里沙子です。初期研修を終え、やっと 1 人前の医師としてスタートをきったばかりで、まだまだ勉強すること多いですが、前向きにがんばっていきたいとおもいますのでどうぞよろしくお願い致します。支えていただいている皆さんに感謝しつつ、皆さんのお役に立てるよう 1 日 1 日成長していきたいです。

外科

佐藤 博紀 (さとう ひろき)



平成 21 年度卒、外科の佐藤博紀と申します。出身は岡山県です。優しく丁寧な診療を心がけ日々研鑽を積みたいと思います。どうぞよろしくお願い致します。

整形外科

高木 俊人 (たかぎ としひと)



高木俊人と申します。平成 19 年 3 月に川崎医科大学を卒業し、平成 25 年 4 月から当院に勤務しております。少しでも地域医療に貢献できるよう努力していきたいです。

整形外科

森本 雅俊 (もりもと まさとし)



徳島からこの香川の地にやってきました。学生の時は寝ても覚めても、陸上競技のことがかりを考えていました。今は普通の体型になってしまいましたが、昔は体脂肪率 5 ~ 6% でした。最近は体を動かすのがしんどくなってきたので、その体力・情熱は臨床に傾けています。なれない土地ですが、頑張っていきたいと思っております。

**小児科****橋本 絢** (はしもと あや)

平成 23 年香川大学卒業、小児科の橋本です。この春から小児科医として働くことを決意し、初めての勤務先が三豊総合病院ということで期待と不安でいっぱいです。しかし、病院スタッフの皆様、地域の皆様に支えられて成長していきたいと思っていますので、ご指導の程よろしくお願い致します。

**耳鼻咽喉科・頭頸部外科****寒川 泰** (さむかわ やすし)

この度、三豊総合病院で働かせていただくことになりました。初期研修後に香川大学付属病院耳鼻咽喉科・頭頸部外科に入局し、約 1 年 3 ヶ月が経過しました。少しでも皆様のお役に立てるようがんばります。ご指導の程よろしくお願い致します。

**眼科****曾我部 由香** (そがべ ゆか)

長く非常勤で勤めさせていただきましたが、診療体制の変化により常勤勤務となりました。専門分野は神経眼科、ロービジョンケア、心療眼科です。眼科診療の中ではとてもマイナーな分野ではありますが、地域医療の一端を担えれば幸いです。まだまだ勉強中の身です。よろしくご指導のほどお願い申し上げます。

**形成外科****原田 崇史** (はらだ たかし)

初めまして。私は広島県広島市出身の医師で、形成外科 4 年目です。形成外科は他科とのコラボが多い科なので、他科の先生方、コメディカルの皆さんのお力添えをいただきながら形成外科医としての役割が果たせるよう努めていきたいと思っています。

**歯科保健センター****後藤 拓朗** (ごとう たくろう)

歯科保健センターの後藤と申します。岡山大学病院から赴任してまいりました。専門分野は摂食・嚥下と障害者歯科治療です。摂食・嚥下は小児の発達障害や成人の中途障害に起因する摂食・嚥下障害の治療に携わってまいりました。今までの経験を生かし、地域医療に貢献できたらと考えております。よろしくお願いいたします。

**初期研修****上田 英次郎** (うえた えいじろう)

岡山大学より参りました。上田英次郎と申します。たすきがけにより、5 月からお世話になっております。学生以来、岡山大学病院しか知らない私にとっては、初めて知らない病院で勤務することになり、非常に緊張しております。まだ右も左もわからない状況ですが、様々なことを吸収できればと思っております。よろしくお願い致します。

**歯科口腔外科****神野 孝太** (じんの こうた)

はじめまして。この春から三豊総合病院で歯科臨床研修医としてお世話になります神野孝太です。出身大学は岐阜の朝日大学です。魚が大好きなので海のない岐阜から海がすぐ近くにあるこちらに来てとてもうれしいです。学生時代はテニス部と草野球チームに所属していました。運動オンチなのでどちらも下手クソです。歯科のことはもちろん、医科のことも学びたいと思いこちらの病院を希望しました。御指導のほどよろしくお願い致します。

4 月に 14 人、5 月に 1 人、
6 月に 1 人の医師が赴任しました。
よろしくお願いします。

今月の花

東棟跡にベンチをそなえた庭園が新しく完成し、芝桜やジンチョウゲ、ポーチュラカ、秋にはキンモクセイなども咲くようになりました。病院を訪れた際は、ぜひ季節のお花で和んでください。



今月はこちら…

「クチナシ」

❀ 花言葉…

「私は幸せ者」**「とても幸せです」**

初夏から咲き始め、夏のあいだ涼しげな白い花を咲かせるクチナシ。春のジンチョウゲや秋のキンモクセイとともに香りを楽しむ花木の代表で、甘い香りが幸せを届けてくれます。



病院内のカラーのお話

グランドオープンを9月に控え、院内もどんどん新しくなってきました。6月には各病棟のカラーが完成し、オレンジ、緑、紫など、それぞれの病棟のイメージがついてきたのではないのでしょうか。そこで今回は、どのようにカラーが決まったかをご紹介します。みなさんにもなじみ深いものが由来となっているので、病院を訪れたときはそれぞれの意味を思い出してみてくださいね。



入院フロア



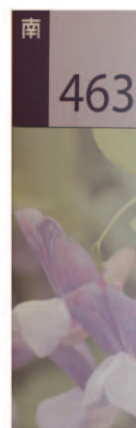
「海浜植物」

2kmにわたって砂浜が続く有明浜には海浜植物の大群落があり、観音寺市指定天然記念物に指定されています。海浜に美しく力強く生きる、小さな植物をイメージしたカラーです。



「みかん(密柑)」

温暖少雨なこの地域は、古くからみかんの名産地です。讃岐の丘陵地に多くの恵みを生む、地域の特産品である柑橘系の果実をイメージしたカラーです。



▲ 南棟



▲ 中央棟



▲ 西棟



「マーガレット(木春菊)」

香川県三豊市は日本一のマーガレット産地。フラワーパーク浦島で美しく可憐な白い花を咲かせるマーガレットをイメージしたカラーです。



外来診療エリア



「茶畑」

三豊市の高瀬地区で暖かな日差しに恵まれて育つ茶畑。つぎつぎと育つ新芽、命の循環にならう力強い生命力のカラーとして展開します。



検査治療エリア



「ちょうさ祭」

豊浜を中心に行われ多くの人々を魅了する、地域の祭「ちょうさ祭」。五穀豊穡や豊漁などを祈願する神事として季節を彩る勇壮で華麗な祭の色を、讃岐の人々の恵みのカラーとして展開します。

観音寺市・三豊市が誇る名物を院内のカラーに取り入れ、地域の方により身近に感じていただける病院として成長していきます。

おいしく楽しく調理実習！ 腎臓病教室



健康管理センターでは、腎臓病で外来通院のある患者さんご家族に向けた「腎臓病教室」を、毎月第3木曜に開催しています。なかでも年に2回行う調理実習は、減塩でもおいしく食べられる工夫やコツを見て・食べて学べると好評です。初参加の方も多く、普段料理をしないという男性も調理を体験。参加者同士が交流したり、スタッフに気軽に質問したりと、和気あいあいと教室を楽しみました。



参加者の声

「自分も、最初は食事療法で何を作ったらよいかものすごく悩んだけど、一人で考えても分からないもの。透析をしている方やその家族の方にもぜひ一緒に参加してもらいたいです」

「なかなか話す機会のない栄養士さんに直接いろいろ聞けてよかった」

「マンネリになりがちな料理の幅が広がりそう」



この日は…
焼きうどん
米なすのピカタ
甘酢サラダ
梅ドリンク



試食には医師3名も参加して食事療法を実際に体験しました。

次回は12月19日(木)の10時30分から冬メニューの調理実習を予定です。
参加申し込み → 健康管理センター
内容のお問合せ → 腎センター

「初めて参加しましたが、食事のことだけではなく腎臓病に関する色々な情報が得られてとても勉強になりました。また参加したいです」



「みとよサプリ」

～薬じゃないけどちょっとからだにいい話～

今回は…**食中毒**について

Q1 発生しやすい食中毒は？



A 県内でもっとも発生しているのは、カキなど生の二枚貝が原因とされる「ノロウイルス」。

これは十分な加熱や正しい手洗いなどで予防できます。続いて、鶏刺しや生レバーなど食肉が原因となる「カンピロバクター」、肉類やその加工品、卵、食肉などが原因となる「サルモネラ属菌」も多く発生しています。

Q2 どんなときに起こりやすい？

A 香川県では前2日間の平均気温が27℃以上、かつ平均湿度が75%以上になった場合「食中毒警報」が発令されます。

気温30℃以上が相当時間継続される場合も要注意。また梅雨から夏以外にも、ノロウイルスは冬場に流行するのでどの季節でも予防を心がけてください。

Q3 注意が必要な食材や保管温度は？

A お弁当はおかずをよく冷まして詰め、料理の再加熱は食品の中心部が75℃(ノロウイルスの恐れがある場合は85℃)で1分以上。

保管する際、食肉や卵、牛乳は10℃以下、生鮮魚介類は5℃以下をキープするだけでなく、冷蔵庫内の温度が上がらないよう物を詰め込まずに清潔に保つことが重要です。

食中毒の基本“手洗い”

調理のあとはもちろん、調理後、トイレやおむつ交換のあと、動物を触ったあと、食事の前など、しっかりと手を洗いましょう。爪先や指のまた、親指のつけ根は入念に。手洗い後に消毒用アルコールを塗り広げ、水が使えない場合はアルコール消毒のみでも有効です。



「みとよサプリ」の開催予定日と内容
次回 8月21日 糖尿病について
次々回 9月18日 特定健診について



「瀬戸内国際芸術祭2013」開催中 伊吹島 を紹介します！



「瀬戸内国際芸術祭」は瀬戸内の島々にアートなどを展示し、美しい瀬戸内海の風景と島の文化や暮らしを楽しむ祭典です。7月20日(土)～9月1日(日)の夏会期には観音寺市の伊吹島も芸術祭の舞台となり、たくさんの人でにぎわっています。



「いりこの島」として知られる伊吹島は、最盛期は5000人ほどいた人口も今では600人ほどとなっています。島には「伊吹診療所」という診療所があり、平成17年4月より当院の医師・技師が週3回島を訪れ診療しています。



風が強い日は船が欠航になったり、豪雨の日には水が流れて往診に行けなかったりするそうですが、島の方が安心して過ごせるよう診療を続けています。

診療所のひとコマ

月曜…高木俊人医師、森本雅俊医師(整形外科)
水曜…大西伸彦医師(内科)
金曜…吉田里沙子医師(内科)
その他の曜日は松井病院・香川井下病院の医師が診察。



暑い日も寒い日も、港から診療所までの往復や往診は徒歩で向かいます。



高齢過疎化が進んでいるなかで、診療所の存在は島出身の看護師も働いています！



伊吹診療所
観音寺市伊吹町986
0875-29-2110
診察時間：12時30分～16時30分

栄養管理科がお届けする！

季節の簡単レシピ

モロヘイヤの青じそドレッシング和え

材料(約4人分)

モロヘイヤ(葉の部分)	50g
トマト	小2個
きゅうり	1本
青じそドレッシング	大さじ2



- ① モロヘイヤの葉を沸騰したお湯でさっと(20秒程度)ゆで、ザルにあげ冷水にさらし冷ます。しぼって包丁などで細かくきざむ。
- ② 角切りにしたトマト・きゅうりと①を合わせ、青じそドレッシングで和える。
- ③ 器に盛り付ける。

ポイント

・ドレッシングはノンオイルにすることで低カロリーとなり、青じその香りと風味で塩分が少なくてもおいしく食べられます。
・大葉を入れるとさらにおいしい！



【豆知識】

夏の野菜のモロヘイヤは、カロチン、カルシウム、鉄、カリウム、ビタミンC、E、ビタミンB1、B2、食物繊維が含まれていて、とっても優秀な緑黄色野菜です。



4人分で
エネルギー：64kcal
塩分：0.9g

今月の行事食

入院患者さんの給食には毎月「行事食」を取り入れています。

7月は「七夕」

枝豆ご飯
魚のパン粉焼き
七夕そうめん
冬瓜煮
天の川ゼリー

