

三豊総合病院だより
Mitoyo
General
Hospital



2015
71

発行 ● 三豊総合病院
発行人 ● 安東正晴

地域住民の皆様へ

院長 安東 正晴



社会保障改革国民会議の報告書を受け、国は医療の主軸を病院完結型医療から地域完結型医療、在宅医療に方向を転換しました。さらに地域包括ケアシステムを提唱しています。団塊の世代が75歳以上となる2025年をめぐり、重度の要介護状態となっても住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、住まい・医療・介護・予防・生活支援が一体的に提供される地域包括ケアシステムの構築を実現していくという構想です。

一方、地域医療介護総合推進法に基づき、地域医療構想ガイドラインの策定、新公立病院改革プランの策定が求められています。三豊総合病院は三豊観音寺市医師会、宇摩医師会の先生、三豊市、観音寺市、四国中央市の行政とこれまで以上の連携を行い、この地域におけるシステムを創り上げていきます。

地域住民のみなさまが三豊総合病院に求められる要望は数多くあると思います。地域の中核病院としての役割は、急性期医療の提供であり、救急医療、がん診療、手術治療などを提供しています。現在、三豊総合病院は今後5年間のマスタープランを検討中です。国の求める地域医療の姿を、この地域でどの様に展開していくのが良いのかを考えています。今後さらに地域住民及び患者さんから愛され、選ばれる病院にするため、病院全職員が一丸となり、一層努力して行きたいと考えていますので、どうぞよろしくお願いいたします。

事務長就任挨拶

事務長 多田 久克



今年の4月1日に、事務長に就任いたしました多田でございます。

就任して、はや2カ月が経ちますが、事務長の責任の重さを痛感しております。

三豊総合病院は、昭和26年12月に「三豊第一病院」として周辺7カ町村の組合立病院として開設されました。60年を超える歴史を重ねてまいりましたが今も、地域にとってかけがえのない病院であり続けるために、直近では「新棟整備事業」の完成、「第1立体駐車場」の竣工など、急性期医療の実践とそれに必要なハード・ソフトの整備を絶え間なく行って参りました。今後も西讃地区の将来のあるべき姿を視野に入れた病院経営を進めてまいります。

また、電子カルテシステムの導入により、病院内の医療情報のIT化が急速に進んでいますが、医療サービスの提供は、患者さんとの信頼関係に基づくものであり、やはり「人対人」なのです。その一端が見うけられたのは、5月10日に行われた第1回三豊総合病院まつり「皆でつくろう元気な地域 ～のぞいてみよう医療の世界～」の開催で、予想以上の来場者にも関わらず全員の方に満足してもらおうとする、スタッフの一致団結が見て取れたところにありました。患者さんの視点にたち、明るい笑顔での対応に心がけ、気持ちよく診療が受けられるよう、職員一同取り組みたいと思います。

最後に、地域医療連携につきましては、今まで以上に地域の先生方と良好な関係を築き、地域医療に貢献できる病院となることを心から願っておりますし、努力する所存ですのでよろしくお願い申し上げます。

食中毒について



食中毒は目に見えない「細菌」か「ウイルス」が原因で起こります。細菌による食中毒は温かく湿ってくると増えやすくなるため6月ごろからが要注意です。ウイルスは調理者から食品を介して感染することが多く冬に多く発生します。1年中注意が必要です。

食中毒予防の3原則



つけない

手についた雑菌を食べ物に付けないように、こまめに手を洗いましょう。

- ❗ 調理を始める前
- ❗ 生の肉や魚、卵などを取り扱う前後
- ❗ トイレに行ったり、鼻をかんだりした後
- ❗ おむつを交換したり、動物に触れたりした後
- ❗ 食卓につく前
- ❗ 残った食品を扱う前

細目に手洗いをしましょう！



また、生の肉や魚などを切ったまな板などの器具から、加熱しないで食べる野菜などへ菌が付着しないようにしましょう。



増やさない

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になります。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。



やっつける

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。布巾やまな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。生鮮食品を使った後は、洗剤で洗って、熱湯で殺菌しましょう。

食 中毒を防ぐ 6 つのポイント



買い物

- 消費期限を確認する
- 肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う
- 肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる
- 寄り道をしないで、すぐに帰る



家庭での保存

- 持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する
- 肉や魚はビニール袋や容器に入れ、他の食品に肉汁などがつかないようにする
- 肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手指を洗う
- 冷蔵庫は 10℃以下、冷凍庫は -15℃以下に保つ
- 冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない



下準備

- 調理の前に石けんで丁寧に手を洗う
- 野菜などの食材を流水できれいに洗う
- 生肉や魚などの汁が、生で食べるものや調理の済んだものにつかないようにする
- 生肉や魚、卵を触ったら手を洗う
- 包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けると安全
- 冷凍食品の解凍は冷蔵庫や電子レンジを利用し、自然解凍は避ける
- 冷凍食品は使う分だけ解凍し、冷凍や解凍を繰り返さない
- 使用後の布巾やタオルは熱湯で煮沸した後しっかり乾燥させる
- 使用後の調理器具は洗った後、熱湯をかけて殺菌する。台所用殺菌剤の使用も効果的。

手洗いは
何においても基本！



調理

- 調理の前に手を洗う
- 肉や魚は十分に加熱。中心部を 75℃で 1 分間以上の加熱が目安



食事

- 食べる前に石けんで手を洗う
- 清潔な食器を使う
- 作った料理は、長時間、室温に放置しない



残った食品

- 残った食品を扱う前にも手を洗う
- 清潔な容器に保存する
- 温め直すときも十分に加熱
- 時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる
- ちょっとでもあやしいと思ったら捨てる

当たり前のようで、つい油断していませんか？
食中毒になると本当に苦しく辛いものです。

これからの季節、十分に気を付けてくださいね。



三豊総合病院まつりが大盛況でした！

5月10日（日）に「三豊総合病院まつり 皆でつくろう 元気な地域 ～のぞいてみよう 医療の世界～」を開催しました！

メインステージでは、豊浜幼稚園の催し物、豊浜中学校の演奏から院内講師の講演、桂こけ枝さんの落語などを行いました。キャラクターショーの時は総合待合にこんなに

もたくさんの方が入るの！？と思ったぐらいの人数でした。また、鏡視下手術体験コーナーや薬剤師体験コーナー、介護体験や防災体験など、さまざまなブースを準備しました。手術室体験コーナーでは、普段は入ることのできない手術室に入ってみたり、実際に使用している機器を触ったりと、たくさん体験することができました。

予想をはるかに上回る来場者でしたが、たくさんの方にお越しいただき、ありがとうございました。少しでも三豊総合病院の内部を知っていただく機会になったでしょうか。

また次回もこのような病院まつりが、続けられるように職員一同頑張っていきますので、今後ともよろしくお願ひします！



豊浜幼稚園の催し物



豊浜中学校の演奏



薬剤師体験で
クリーム混合中♪



なかなか難しい！？
鏡視下手術体験…



超音波で何が
隠れているか
確認中……



桂こけ枝さんの口演も
大盛り上がり！



こんなにもたくさんの方が！



ふれあいバザーも大盛況！



新任医師の紹介

New Face!



歯科保健センター

入江 咲希 (いりえ さき)

初めまして。この度三豊総合病院歯科保健センターに赴任させて頂きました、歯科医師の入江咲希と申します。口腔内管理を通して一人でも多くの方が食事や会話を楽しみ、生活の質を向上させるサポートが出来ればと考えております。困っている事、気になっている事などございましたら、お気軽に相談して下さい。

外来診察予定が変更になりました

(平成 27 年 6 月 1 日現在)

◆ 内科

診察室	月	火	水	木	金	備考
午後 79	吉田 泰	井上 謙	鎮 守	井上 謙	吉田 泰	
83			堀 口 (連携)			

※ 金曜日 73 診中島、77 診土橋、78 診亀田…新規患者さんの予約はお取りできません

◆ 皮膚科

診察室	月	火	水	木	金	備考
午前 41	妹 尾	杉 本	梅 村	妹 尾	斉 藤	
42	斉 藤	斉 藤	妹 尾	斉 藤	妹 尾	
午後 41	斉 藤	妹 尾	外来担当医	特殊外来	特殊外来	※ 予約優先
42	妹 尾	褥瘡回診				



エキスパートナース

～ 私たちにご相談ください～

EXPERT NURSE
VOL. 5



緩和ケア認定看護師



白川 律子

みなさんは「緩和ケア」という言葉に、どのようなイメージを持っていますか？「がん治療ができなくなった方への医療」「がんの終末期に受けるもの」と思っている方も、まだまだ多いと思いますが、がん治療の初期段階から、がん治療と一緒に受けるケアです。

そのために、緩和ケア認定看護師として、

①自分の病気を知り、治療法の選択を助ける②痛みなどのつらい症状を取り除く③日常生活を取り戻す④こころのふれあいを大切に、元気になるケア⑤ご家族へのケア⑥ご自宅でも緩和ケアを受けられるようにする、以上の6項目を中心としたケアを提供しています。

私だけでなくがん関連の認定看護師が患者さんやご家族に関わることで、がん治療中に経験する苦痛を伴う症状（吐き気、嘔吐、痛み、倦怠感など）が緩和され、がん治療に取り組む力が湧いてくる方もいます。これからも、がんと共に生きることが可能になるように、患者さんやご家族の不安や心配事などを伺い共に考えるだけでなく、心のつらさを和らげるためのお手伝いもさせていただきますのでよろしくお願いします。

今回は、**がん化学療法看護認定看護師** 伊加 由美 さんです。

平成28年度

採用試験日程

職員募集

採用募集職種

看護師、薬剤師、診療放射線技師、
臨床検査技師、理学療法士、
作業療法士、言語聴覚士、
臨床工学技士、歯科衛生士、
介護福祉士、看護補助者、
医療ソーシャルワーカー、
介護支援専門員、保育士、
医師事務作業補助者

	応募締切	筆記試験	面接
看護師 (第2回)	7月3日 (金)	7月11日 (土)	7月28日 (火)
全職種 (看護補助者 以外)	7月24日 (金)	8月2日 (日)	8月22日 (土)
看護 補助者	9月16日 (水)	9月26日 (土)	10月17日 (土)

当院のホームページにて詳しく紹介しています

三豊総合病院

詳細は…

三豊総合病院 人事課

0875-52-3366

私たちと一緒に
働きませんか？

栄養管理科がお届け 季節をもっとおいしく！

今月の簡単レシピ

材料（約20枚）

ホットケーキミックス	150g	きなこ	50g
バター	50g	砂糖	20g
牛乳(まともにくい場合)	少々		

- ① やわらかくしたバターを混ぜてクリーム状にします。
- ② ①に砂糖を加えて混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックス、きなこを入れて混ぜる。
粉っぽいので、押し付けるように混ぜる。
※まともにくい場合は、牛乳を少し加えて混ぜるとまともになります。
- ④ 棒状に丸め、ラップに包んで冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ オーブンを170度に予熱。クッキー生地を5ミリ位に切る。
- ⑥ オーブンシートを敷いた天板に並べて170度のオーブンで12分位焼く。

5月10日の病院まつりで栄養管理科がお配りした、きなこクッキーです。

甘さ控えめ！ホットケーキミックスで簡単にできます。

きなこクッキー



< 2枚 >

エネルギー：122kcal

塩 分：0.3g

豆知識

きなこは大豆を粉にしたもので、食物繊維をたくさん含んでいます。レシチンやイソフラボンといった抗酸化作用を持った栄養素も多く含み、体の老化や動脈硬化を防ぐ働きがあります。



ポイント

バターをクリーム状にしたり、材料を混ぜ合わせる時はゴムベラを使うと作業がしやすいです。ポロポロと少し扱いにくい生地なので、ラップに包んで冷蔵庫で30分位休ませてから、包丁で5ミリ位に切って焼くと、上手にできます。黒ごまを混ぜると香ばしくなります。