

三豊総合病院だより
Mitoyo
General
Hospital



こころ
Kokoro

2015
73

発行●三豊総合病院
発行人●安東正晴

2014年9月に開設した

「地域包括ケア病棟」は1周年を迎えました

地域包括ケア病棟はこんな病棟です



急性期（症状が急激に現れる時期）治療後「もう少し様子をみる」、「もう少しリハビリが必要」、「施設へ移るまで」などの方を中心に、期限や治療方針など、ある一定の基準の中で、ご自宅や施設での生活に必要な支援を行うことを目的としています。

療養中は、患者さんご家族とともに、介護保険サービスなどの調整、リハビリ、ご自宅で継続していくだけ医療処置の習得などの援助を行っています。

病棟での私たちの役割をご紹介します

医師

より病状を安定させるためのお薬その他治療の微調整や、再び病状が悪化しないかを日々の診察や各検査で随時確認、退院後の生活にスムーズに移行できるよう多職種と連携を取りながら必要な準備（例：かかりつけ医への情報提供）などを行っています。

看護師

退院後、その人らしい生活が送れるように、回復に合わせて支援しています。

介護福祉士

楽しみのある入院生活が送れるように援助しています。また、退院後の生活に役立つようお手伝いをします。



PICK UP

2015年7月から病棟に2名の介護福祉士が加わりました。

入院患者さんが体を動かす機会になればと、患者さんの状態に合わせたレクリエーションの企画もスタート。楽しみを持った離床、退院後の生活を視野に入れた関わりのできる院内デイサービスへと発展させていく予定です。

入院中にこんな時間はないから楽しいわあ♪



魚釣りゲーム

他にも様々なスタッフが連携・サポートしています（2ページへ）→

地域包括ケア病棟では 多くの職種が関わり合い患者さんをサポートします

リハビリテーション

自宅に帰るにあたり、本人・ご家族やケアマネジャーさん等の関連するスタッフに、家屋環境の整備や生活上の工夫について助言



理学療法士

自宅で安全に生活を送れるように、歩行・段差昇降などの訓練や、福祉用具選びの指導や支援

作業療法士

自宅での生活に必要な身の回りの動作（身だしなみ・更衣・トイレ動作・食事動作等）ができる限り自分で行えるように指導や支援



言語聴覚士

在宅における言葉やコミュニケーションについて助言や支援、安全に食事ができるように食べ物の形や食べ方についての指導や支援



歯科衛生士

- ・お口の中の状況にあった歯磨きなど“お口のお手入れ”方法の支援
- ・口腔機能（噛む、飲み込むなどのお口の働き）リハビリ
- ・お口のケア用品（歯ブラシ、スポンジブラシ）などの紹介、相談

管理栄養士

- ・入院中の食事量や内容の相談
- ・退院に向けての食事形態や調理方法のアドバイスや指導
- ・在宅訪問栄養指導の紹介

医療ソーシャルワーカー

- ・病気・療養中に起こるさまざまな不安や心配事を聞き取り、患者さんやご家族と一緒に解決に向けての相談援助
- ・在宅療養に関する相談援助を行い、行政や介護サービス事業所と連絡・調整
- ・社会福祉制度を利用するにあたり手続き等を説明



このように多くの職種が専門分野を生かし、地域包括ケア病棟での役割を担っています。



**みんなで力を合わせて
“その人の生活に
合わせた支援”に
取り組んでいます。**



入院・退院に関する不安をサポート
入退院サポートセンター

「入退院サポートセンター」では、入院に対する不安や心配事など、さまざまな相談に対応し、安全で安心できる療養環境を提供できるよう取り組んでいます。

- 外来診察時に入院が決定したら…



入院手続き・書類の説明



看護師

- 入院当日は…



保険証・
入院誓約書・
限度額の書類・
問診票など
同意書の確認



お薬の確認
(お持ちのお薬をご持参ください)



入院の病棟へ
ご案内

診療科によっては、外来受診後
入院になる場合があります

- 退院時には…

ご相談などがあればお聞かせください

ご利用ください

ケア サポート

入院時の準備物 CS セット



4つのプランがあります

CS セットのレンタルを利用すると、たくさんの荷物を持たずに入院できます。院内感染予防や患者さんの衛生環境の向上、ご家族の負担軽減などになります。詳しくは入退院サポートセンターまたは各病棟にてご案内します。



A プラン	パジャマ バスタオル タオル	《無料サービス商品》 食事用具 (箸・スプーン・コップ) 歯ブラシ 歯磨き粉 ティッシュペーパー ^{スリッパ}
フルプラン	パジャマ バスタオル タオル 下着 (パンツ)	
オムツプラン ①	24 時間対応	《無料サービス商品》 おしり拭き
オムツプラン ②	おもに 夜間対応	

* 費用は入院費と別でお支払いとなります

* 申込用紙は入退院サポートセンターか各病棟まで

日本学生トライアスロン選手権に + 救護担当 + で参加しました

8月30日（日）に開催された「2015 日本学生トライアスロン選手権 観音寺大会」で、当院の看護師4名が救護活動を行いました。

当日は朝からどんよりと曇っていて、いつ雨が降ってもおかしくないような雲行き。しかし会場は天候とは反対に、選手・学生・ボランティア・大会実行委員と、たくさんの人の熱気であふれています。

前年と比べると救護が必要な方が少なかったようですが、転倒した選手や走った後に倒れる選手の救護にあたり、看護師たちも全力を出し切った選手から感動をもらいました。

病院でも患者さんからのお礼の言葉やリハビリでの姿など、感動する場面はたくさんあります。これからもそんな場面に立ち会えるよう、頑張っていきます。



エキスパートナース

～私たちにご相談ください～

VOL. 7



皮膚・排泄ケア認定看護師



皮膚・排泄ケアという言葉を聞きなれない方もいらっしゃると思うので、どのようなケアを提供しているかご紹介します。文字通り、創傷（きず）を含む皮膚や排泄のトラブルでお悩みの方の相談や、実際のケア・処置を行います。例えば、褥瘡（床ずれ）や一般創傷ケア・便や尿もれで困る方の生活相談や対応・オムツ使用による皮膚トラブルのケアを行います。また人工肛門・人工膀胱の装具取扱い指導・装具の選定・生活全般の指導・福祉制度

政田 美喜 を含めた社会資源の活用の仕方の情報提供も行っています。その他、腎ろう・膀胱ろう・胃ろうをはじめとした、カテーテルを体内に留置して生活をされている方が生活上で困らないように、自宅でできるケアの方法を指導します。また、抗がん剤や放射線治療中に起こる皮膚のトラブル対応を他の領域の専門の看護師と協力して苦痛の軽減や皮膚の対処も行っています。皮膚は、全身を覆う最大の臓器とも言われるほど生命に大きな影響を与える器官です。診察を受けるまではないけれど、どこかで相談したいと思っている方は、些細なことでも気軽にご相談ください。生活の質を上げるために対策を一緒に考えていきましょう！

次回は、緩和ケア認定看護師 和田 阿祐美 さんです。

外来診察予定が変更になりました

(平成 27 年 10 月 1 日現在)

◆ 小児科

	診察室	月	火	水	木	金	備 考
午 前	31	鈴木	上 松	中 岡	荻 田	中 岡	
	33	荻 田	佐々木	荻 田	島 内	上 松	
午 後	31	佐々木	荻 田	佐々木	佐々木	荻 田	
	33	島 内	島 内	島 内	島 内	佐々木	

◆ 産婦人科

	診察室	月	火	水	木	金	備 考
午 前	03	石原	石原	西 田	石原	石原	
	06	櫻 野	鎌 田	櫻 野	櫻 野	西 條	

◆ 外科

	診察室	月	火	水	木	金	備 考
午 後	93	松 本	曾我部長	遠 藤出	吉 田修	山 本澄	



サマー キャンプに つきました！



毎年恒例の喘息・肥満児サマー キャンプに行ってきました。今年は 31 名の子どもたちと一般ボランティア、看護学生、医師、看護師等の総勢 64 名で徳島に向かいました。

まず「あすたむらんど徳島」に寄り自由時間を過ごし、昼食は当院のパン屋さんに焼いていただいた焼き立てパンをみんなで食べました。その後バスで「コットンフィールドキャンプ場」に向かい、あめご取りなどの川遊びを楽しみました。「川魚をとるなんて！」「魚を素手で触るなんて！」と言いながらも、子どもたちは夢中であめごを追い、とれたときには満面の笑顔でした。川の水はとてもきれいで流れも穏やかで、木々に囲まれマイナスイオンを存分に浴びました。

夜はみんなでBBQをし、もちろんあめごもおいしくいただきました。

翌日には阿南国際海洋センターに向かいシーカヤックやカヌーなど海のプログラムをこなしました。

3日間とても暑く、体調不良となる子どももいましたが、最終日には全員でプログラムをこなし終了することができました。



リハビリテーション科 今月の作品



絵手紙

90代の男性患者さんが、体を起こしておこことや認知症予防などの訓練で描きました。ご自身も満足いく出来栄えで自信につながり、現在も趣味として描き続けているとのことです。

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（1人分）

白身魚…一切れ(約60g)
塩…少々(0.3g)
中華風調味料…小さじ1/2(2g)
白ワイン…大さじ1/2(8g)
玉ねぎ(薄切り)…30g
ブロッコリー…2房(40g)

作り方

- ① 塩、中華風調味料、白ワインを混ぜ合わせておく
- ② 器に魚を並べ、薄切りした玉ねぎをのせる
- ③ ①で合わせた調味料をかけ、ラップをして、500Wの電子レンジで4分加熱する
- ④ 塩ゆでしたブロッコリーを添える

ポイント

魚はペーパーで水分を拭き取っておくと、生臭さが取れます。

平成28年4月採用
正規職員（地方公務員）

看護師 募集中！

まだ実務経験のない方、新卒・既卒の方、出産・育児で一旦リタイアされた方、みなさん歓迎です！専任の新人研修スタッフがフォローします。

充実した新人研修と厚待遇が魅力の当院で一緒に働きませんか？



詳しくはホームページ、または人事課まで

TEL: 0875-52-3366

三豊総合病院

いつでも病院見学できます。

淡白な白身魚にワインの風味がよく合う一品です。

魚のワイン蒸し



1人分
エネルギー：約90kcal
塩 分：約1.2g

豆知識

白身魚はタンパク質が豊富で脂肪分やコレステロールが少ない素材です。消化器系の病気の時や離乳食にも適していて、低カロリーで淡白な味わいが特徴。これから季節はヒラメやアマダイなどの白身魚が旬です。

