



いわせほっとニュース

<http://www.iwase-hp.jp/> 発行日 2018年12月19日

[公立岩瀬病院の基本理念]

患者さん中心の医療を実践し、地域の皆さんに信頼される病院をめざします。



第15回 病院フェスティバル

10月6日に第15回病院フェスティバルを開催しました。
ご来場いただきありがとうございました。
(関連記事は2ページに掲載しています。)



目次

◆ 第15回 病院フェスティバル.....2	◆ 病院用語ナビ『食間』5
◆ 着任医師紹介.....3	◆ 院内職場紹介「産婦人科外来」5
◆ 特別賞を受賞しました4	◆ シリーズ 医療安全管理室③6
◆ 自治体病院学会4	◆ 健康レシピ6
◆ シリーズ チーム医療⑱5	



第15回 病院フェスティバル

今年も盛大に「第15回病院フェスティバル」を開催することができました。

今年のテーマ「来て！見て！感じて！公立岩瀬病院」

毎年たくさんの方々に、公立岩瀬病院フェスに足をはこんでいただき、本当に嬉しく思います。

来院したお客さんが各々のブースで遊びや体験を通して、病院を身近に感じてほしいという思いで、スタッフみんなで協力し企画しました。

記念すべき第15回目の開催は、『福島の病院にピアノと音楽を届けたい』プロジェクトの大きな協力も得て、ピアニスト諸田由里子さんをお迎えし、ピアノコンサートを企画することができました。選曲もご自分でされて曲の合間には素敵な解説も交えながら、本当にゆったりとした空気の中で、優しいピアノの音色を堪能していただけたと思います。

いわき市のアクアマリンふくしまからは、前日から水槽を設置して珍しいクラゲの展示をしていただきました。クラゲの生態なども詳しく解説していただいていた子供たちばかりでなく、大人の方も興味を持って質問をされていました。

今回、改めて公立岩瀬病院はたくさんの方々に支えられて歴史を作ってきた病院だと実感致しました。これからも地域の方々に愛され親しまれ信頼される病院になれますよう、頑張っていきたいと思えます。



寄贈していただいたピアノでのコンサート



歯科衛生士による講演



アクアマリンふくしまによるクラゲの展示



形成外科阪場医師による講演

着任医師紹介



森 博威 医師

診療科：総合診療科
出身地：愛媛県 出身大学：鹿児島大学
趣味：卓球、水泳、旅行

地域の皆さんへひとこと

総合診療科で勤務します。
地域の皆様と一緒に医療、保健に携われること大変楽しみにしています。



阪場 貴夫 医師

診療科：形成外科
出身地：福島県福島市 出身大学：岩手医科大学
趣味：旅行

地域の皆さんへひとこと

形成外科では主に体表面の組織に生じた異常や変形、欠損を正常へと近づけることを目的としております。「見た目」で何か異常を感じられましたら、是非当科をご受診ください。



今泉 博道 医師

診療科：消化器内科
出身地：福島県郡山市 出身大学：金沢医科大学
趣味：映画鑑賞

地域の皆さんへひとこと

消化器専門として勤務いたします。
地域医療に役立つように努力いたします。



鳥羽 直弥 医師

診療科：産科婦人科
出身地：東京都
趣味：テニス

地域の皆さんへひとこと

皆様の健康及び安全なお産の一助となれるよう努めてまいります。



「日本医療マネジメント学会 第9回福島支部学術集会」 特別賞を受賞しました



平成30年7月28日に行われた「日本医療マネジメント学会 第9回福島支部学術集会」にて【シリンジポンプ安全使用のための個別研修の取組み】の発表をし、特別賞を受賞しました。

シリンジポンプとは、少量で身体に大きな影響を与える薬剤を正確に注入するために利用されます。看護師にとっては使用頻度が高く一番身近な医療機器でもあり、誤操作により重大な医療事故を起こす危険性があります。

当院では平成27年度まで入職時や3年毎に病棟単位や少人数での研修会を行ってきましたが、より安全にシリンジポンプを使用するために基本操作の徹底をめざし、平成28年度より2年にわたって看護職全員に1対1の個別研修を実施しました。結果、平成28年度は7割以上(看護師198名)が基本操作をできていないことが分かりましたが、平成29年度は合否判定を行い9割以上(看護師224名)が合格しました。不合格者に対しては再研修を実施し、最終的には看護師全員が基本操作をマスターすることができました。

今後も医療機器を安全に使用し、安心・安全な医療を患者様に提供できるようにチーム医療の一員としてME室(臨床工学技士)の役割を果たしていきたいと思っております。

自治体病院学会

10月18日(木)、19日(金)の2日間にわたり郡山市民文化センターをはじめとする3施設を会場に第57回全国自治体病院学会が開催されました。当院からも医師や看護師をはじめとするスタッフが参加し、一般演題で23題の発表を行いました。その他、各分野で座長なども担当するほか、協力員としても参加し学会の運営にも貢献しました。また、三浦院長も地域医療・連携・福祉分科会の代表として、総合シンポジウムでのシンポジストや特別講演の座長などを務めました。

公立岩瀬病院では職員のスキルアップを目的に学会発表などの研究活動にも力を入れています。今後も医療の質を高めるための取り組みとして学術活動を継続していきます。



シリーズ チーム医療 ⑱ 『自分の科から見るチーム医療について』

薬局 矢吹 裕太



お薬についてお困りのことはないでしょうか？お薬の数が増えると、飲み間違い、飲み忘れ等の問題が増えることが知られています。また、私たちの体は日々変化していますので、その変化に合わせてお薬を見直していくことが大切です。

病態を把握しお薬を処方する医師、患者さんと密に接する看護師、正しい運動や食事を教えてくれるリハビリスタッフや管理栄養士、お薬の特徴を知る薬剤師それぞれが情報を共有し連携することで、より安全なお薬を提供できるように努めています

また、お薬手帳を上手に活用することも大切です。お薬についてお困りのことがありましたらいつでもご相談ください。



～薬の服用時間「食間」について～

今回、薬の服用方法の中で「食間」について説明します。薬を飲むとき、薬と食事の時間差が薬の効き具合に影響を与えることがあります。もしも、「食間(しょっかん)におのみください。」と言われたら、食事を終えてから約2時間後に内服してください。例えば、漢方薬は腸内細菌で分解されて効果を発揮するので、食前または食間に内服することになっています。

気を付けてほしいことは「食の間」ということで、食事の最中に内服することはしないようにしましょう。薬は正しく飲んでこそ効果がでるものです。わかりにくい言葉がありましたらぜひ、薬剤師に相談してください。



部署紹介《産科婦人科外来》

産科婦人科外来は、産婦人科医師2名、助産師看護師4名に加え、事務員3名のスタッフで日々来院される患者さんや妊婦さんの対応をしています。

産科外来は近隣の方のみならず、日本全国からの里帰り分娩希望の方も含め、多くの妊婦さん達が健診にいらっしゃいます。医師の診察や助産師の保健指導の他にも、出産後まで継続した支援を受けられるよう、院内のソーシャルワーカーを通じて市町村との連携にも重点を置いています。婦人科外来も、ご年齢に応じたあらゆる婦人科の疾患に幅広く対応しております。

開設から1年半を迎え、今後も「岩瀬病院に産科婦人科がある」という安心と信頼を地域の皆様にお届けできるよう努めてまいります。



シリーズ 医療安全管理室 Vol.3

転倒転落の予防のために

医療安全管理者 伊藤 恵美

公立岩瀬病院では、患者の安全を考え、院内で発生する様々な危険の予防に取り組んでいます。特に、入院中の転倒転落の予防は、全国的にも重要な課題とされており、ベッドからの転落や歩行時の転倒がおこると、場合により出血、骨折など重大な事故に至り入院期間の延長や、入院中の生活に支障がでると報告されています。当院においても、必要時、センサーマット、車椅子、歩行器などでの移動を介助していますが、歩行時に転倒してしまい、出血された方や骨折したという事例もあり完全に防ぐことはできていません。また、夜間の朦朧（もうろう）とした状態やより安静状態が必要な場合は、患者さんのお体の一部の動きを制限せざるを得ない場合や見守りをお願いする場合があります。ご理解とご協力をお願いいたします。

なお、入院中の履物については、脱げやすいスリッパは転倒のおそれがありますので、履きなれた靴タイプのご準備をお願いしております。

健康レシピ

腸内環境を整える

「おから入りの煮込みハンバーグ」



一人分 エネルギー/321kcal 蛋白質/17.8g 脂質/15.5g
炭水化物/28.1g 塩分/2.6g 食物繊維/7.3g

《 材 料 》 (約 1 人 分)	★ハンバーグ		★きのこソース	
	・豚ひき肉	30g	・デミグラスソース	30g
	・鶏ひき肉	30g	・ケチャップ	5g
	・食塩、こしょう、ナツメグ	少々	・中濃ソース	5g
	・玉ねぎ	50g	・砂糖	2g
	・サラダ油	小さじ1/2 (2g)	・しょうゆ	2g
	★A		・水	40ml
	・生おから	30g	・しめじ	15g
	・パン粉	大さじ1 (3g)	・まいたけ	15g
	・牛乳	5g	・パセリ	
・卵	5g	★付け合せ	・ブロッコリー	
・サラダ油	小さじ1 (4g)			

作 り 方

- ① 玉ねぎはみじん切りにしてきつね色になるまで油で炒め、冷ましておく。
- ② しめじは石づきを切り落とし小房に分ける。まいたけは薄く裂いておく。
- ③ 付け合せのブロッコリーをゆでておく。
- ④ ボールにひき肉を入れ、塩、こしょう、ナツメグを加え、粘りがでるまでよく混ぜる。
- ⑤ ④に炒めた玉ねぎとAを加えてよく混ぜ、楕円形にする。
手のひらに打ちつけ空気抜きし、再度形を整えて、中央を軽くへこませる。
- ⑥ フライパンに油を敷き、ハンバーグを並べる。はじめは強火で表面に焼き色がつくまで焼く。
焼き色がついたら、弱火にし蓋をして2、3分蒸し焼きにする。裏返して同じように両面焼く。
- ⑦ ⑥をいったん取り出し、同じフライパンでソースを作る。
- ⑧ ソースの材料を合わせ、煮立ったら、しめじ、まいたけ、ハンバーグを加え、弱火で5分煮込む。
- ⑨ 器にきのこソースを敷き、ハンバーグを盛りつけパセリをふり、ブロッコリーを添える。

おからやきのこ類には、水に溶けないタイプの不溶性の食物繊維の割合が多く、胃で消化されることなく腸まで届くので、便秘解消に効果があると言われています。不溶性食物繊維は水分を吸収することで便のかさを増して腸を刺激するので、水分も十分にとるようにしましょう。また、おからには大豆オリゴ糖が含まれており、腸内のビフィズス菌などの善玉菌のえさとなるため、腸内環境を整える作用があります。少量でも満足感を得られるので、ダイエット中の方におすすめです。

編集・発行 公立岩瀬病院 広報委員会（広報誌発行部会）

〒962-8503 福島県須賀川市北町20番地

Tel 0248-75-3111 Fax 0248-73-2417 E-mail koho@iwase-hp.jp