

いわせ ほっとニュース



病院正面玄関の門松

[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。

 公立岩瀬病院

<http://www.iwase-hp.jp/>



友だち募集中！

LINE 公式アカウント



YouTube公式チャンネル

Contents

新年のごあいさつ.....	02
病院機能評価の認定.....	03
防災訓練について.....	04
糖尿病ワーキンググループ	05
栄養ミニ情報	06

新年のごあいさつ



公立岩瀬病院企業団

企業長 宗 形 充

公立岩瀬病院

病院長 土 屋 貴 男



公立岩瀬病院

副院長兼看護部長 伊 藤 恵 美



新年明けましておめでとうございます。

当院は一昨年、創立一五〇周年を迎えた。昨年記念式典を開催することができました。

長年この地で地域医療を担い続けてくることができましたのも、皆様のご理解とご支援の賜物と改めて感謝申し上げます。

当院はこれからも、この地域の中核医療機関として、地域の関係機関の皆様方と連携を密にし、住民の皆様が、いつでも安心して受診いただける環境を整えてまいります。

また、新たな感染症への対応につきましても、今までの経験を活かして、万全を期してまいります。

明けましておめでとうございます。
皆さまには当院の運営にあたり格別のご高配を賜り、心より感謝申し上げます。

新型コロナ流行のため延期しておりました当院の創立一五〇周年記念式典ですが、昨秋、関係者皆さまのご協力により執り行うことができました。改めて、地域の皆さまとの絆や当院に対する期待を職員一同深く感じた次第です。これからも、地域の皆さまに安心していただける医療を提供するため、尚一層努力してまいります。特に、救急医療、周産期／小児医療、がん治療、健診事業、災害対応に焦点を当て、地域の皆さまにとって頼りになる存在であり続けることを誓います。

今後とも、何かとご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

明けましておめでとうございます。
地域の皆様には、日頃より励ましのメッセー
ジをはじめ、ご支援を賜り感謝申し上げます。
さて、昨年は、コロナ禍前の賑わいも少しづ
つ戻り始め、参集での研修会やイベントも再
開され、講師の派遣や地域の行事にも救護な
どを通して寄与することができました。
今後も、「思いに寄り添う優しい看護」の実
践に努め、皆様の声に真摯に耳を傾け、ご期待
にそえるよう、感染対策に留意して活動の幅
を広げてまいります。

結びに、令和六年が、皆様にとりまして健や
かで笑顔あふれる一年となりますようご祈念
申し上げ、年頭のご挨拶といたします。

病院機能評価の認定を受けました

当院は、2023年9月1日付けで公益財団法人 日本医療機能評価機構の行う「病院機能評価」の認定を受けました。

今回の審査は、機構側が2023年度から新たに導入した評価方法(3rdG:Ver.3.0)により行われ、「主として、二次医療圏の比較的広い地域において急性期医療を中心に地域医療を支える基幹病院」としての機能を有する病院として認定されたものです。

有効期間は、2023年9月1日から2028年8月31日までの5年間となっています。

これからも地域医療を担う病院として、地域から求められる良質な医療を安定かつ継続的に提供し、皆さんから愛され信頼される病院であるために、職員一同取り組んでまいります。



当院の評価結果はこちらをご覧ください。

公益財団法人 日本医療機能評価機構「評価結果の情報提供」ページ



<https://www.report.jcqhc.or.jp/detail/id=4569>

日本医療機能評価機構とは

公益財団法人日本医療機能評価機構は、国民の健康と福祉の向上に寄与することを目的とし、中立的・科学的な第三者機関として医療の質の向上と信頼できる医療の確保に関する事業を行う公益財団法人です。

申請のあった病院に対し、病院機能評価を実施し、よりよい病院機能を所持している病院に対し、「認定証」を交付します。

病院機能評価の認定を受けるメリットには、次のようなものがあります。

○ 改善すべき問題点が明確になります。

病院機能についての体系的な審査により、優れている点や改善すべき問題点が評点と評価所見により具体的に示されますので、病院の現状を客観的に把握することができます。

○ 医療の質の向上

客観的な視点で自院の機能について自己評価を行い、受審の準備を進めることにより改善が進み医療の質の向上につながります。

○ 効果的で具体的な改善目標の設定

改善すべき問題点には、早急に取り組むべき課題や解決が困難な問題などさまざまですが、評価を受けることにより効果の上がる具体的な改善目標を設定することが可能となります。

○ 職員の自覚と改善意欲の醸成

第三者から指摘されることにより、問題点について共通した認識を持つことができ、各部署の主体的な取り組みが期待できます。

○ 認定証による患者の信頼

問題点の改善に努め成果を上げている病院には、認定証が発行されます。それを院内に掲示することにより、地域における医療に対する信頼を向上させることができます。



防災訓練を実施しました

令和5年11月17日に災害拠点病院総合防災訓練を実施しました。

当院は、令和3年4月1日に福島県から地域災害拠点病院の指定を受け、実際の災害発生時には、迅速かつ的確な行動をとることが求められています。

今年度の訓練は、須賀川地方広域消防本部、須賀川消防署、市内医療機関、須賀川市、県中保健福祉事務所、総合南東北病院DMATのご協力をいただき、総勢240名を超える参加者で開催することができました。

今回の想定は、福島県沖を震源とし須賀川市で震度6強の地震が発生し、当院に多数のけが人が押し寄せるトリアージ訓練をあらたに取り入れ、災害対策本部訓練、地震初動訓練（シェイクアウト訓練）、消防通報訓練（衛星電話・災害時優先電話）、DMAT活動拠点本部訓練、市内医療機関被災状況調査、入院患者被災怪我人搬送訓練、エレベーター閉じ込め救出訓練等を実施しました。

患者の重症度に合わせて処置の判別を行う「トリアージ訓練」は、看護学院の学生の協力を得て模擬患者約40名を想定し、重症度に合わせた演技を行うことで、実際の災害現場のような臨場感のある雰囲気で訓練を実施しました。





糖尿病ワーキンググループ

健康教室を再開しました 外来受診の待ち時間に参加できます

当院では、主に糖尿病の方やそのご家族にむけ健康教室を開いています。

コロナ禍により開催を一時中止していましたが、7月から再開しました。多くの皆様に気軽に参加して頂けるよう内科外来の待合室で行っています。

講師は、医師、管理栄養士、薬剤師、理学療法士、臨床検査技師、看護師、そして新たなメンバーに歯科衛生士を加え、専門的な立場から皆様の療養生活に役立つ情報を伝えします。

次回開催

令和6年2月20日(火) 午後2~3時

講師：医師、臨床検査技師、管理栄養士、看護師

令和6年2月21日(水) 午後2~3時

講師：医師、理学療法士、歯科衛生士、薬剤師

お問い合わせ
お申し込みは
内科外来まで



糖尿病ってよく聞くけど、どんな病気なの?
なんで注意しなきゃいけないの?
どうやって付き合っていけばいいの?
分からなしたことばかりでも大丈夫。
私たちと一緒に学んでいきましょう。



運動習慣にお困りの方、
ぜひいらしてください。



歯周病予防のためアドバイスをさせてください。



冬の食事の楽しみ方について

- ・鍋料理は野菜をたくさん食べることができます、塩分も多いお料理です。
- ・おでんは練り製品や大豆製品が多いので、栄養のバランスが偏りがちです。
- ・大根・こんにゃく・昆布は食物繊維が多く、低カロリーなので安心して食べることができます。
- ・どちらも塩分が多いので汁は残すようにしましょう。

検査について、不安なことや分からな
いことがあれば、お気軽にお声かけお
願いします。



薬について、興味・関心が湧くような
講義を心がけています。

皆様と一緒に楽しくすすめたいと
思います。
お気軽にお越しください。



多くの皆さんのご参加をお待ちしております。

栄養ミニ情報



作り方

- ① かぼちゃと鶏肉は食べやすい大きさに、玉ねぎは薄切りにする。
- ② かぼちゃは電子レンジで5分程度やわらかくなるまで加熱する。
- ③ オリーブオイルを引いたフライパンに、鶏肉と玉ねぎを入れ塩こしょうで味付けし、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ④ 豆乳とみそを合わせておき、③にかぼちゃを入れて米粉を全体に振り入れ、みそを合わせた豆乳を加えてとろみがつくまで中火で混ぜ合わせる。
- ⑤ とろみがついたらグラタン皿に入れてピザ用チーズを乗せ、200度のオーブントースターでチーズに焼き色が付くまで加熱する。
- ⑥ お好みでパセリをトッピングしたら出来上がり。

米粉は小麦粉に比べて必須アミノ酸、ビタミンB1やビタミンE等が豊富に含まれます。また、血糖値の上昇が比較的緩やかで腹持ちが良く、お腹にも優しいので年末年始につい食べ過ぎてしまった方におすすめのレシピです。



公立岩瀬病院

【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

年末年始に食べ過ぎてしまった方へ 「米粉の和風かぼちゃグラタン」

1人分 エネルギー 492kcal 蛋白質 23.7g
脂質 11.8g 炭水化物 38.6g 塩分 2.5g

《材料》

・鶏むね肉	50g	・こしょう	少々
・かぼちゃ	90g	・米粉	大さじ1
・玉ねぎ	60g	・無調整豆乳	100g
・オリーブ油	小さじ1	・みそ	小さじ2
・塩	0.2g	・ピザ用チーズ	15g
		・パセリ	少々

