

たましま協同病院だより

玉島協同病院

倉敷市玉島柏島5209-1

電話(086) 523-1234

http://www.tamakyo.com/

発行責任者 青木弘人

[病院理念] 玉島とその周辺の地域で暮らす人々が、疾病・障害のあるなしにかかわらず、その人らしく輝いて暮らせ、安心して一生を終えることを支援する医療機関でありたいと願います

今年の看護部学習教育委員では、2月の院内学術運動交流集会に向けて学術活動を行っていきました。テマ決めから、参考文献検索、実践と、今までとは違う取り組み方で、各発表者に会議に参加していただき、毎月進めていきました。今回、1病棟・2病棟・外来・透析から6事例発表されました。介護士の発表されました。

視点からの退院支援、兼務としての役割を發揮した関わり、認知症患者との関わり方など、各部署の強みを活かした活動のまとめ発表で、他部署の活動を知ることが出来たのと同時に、今後の看護・介護に活かせる学びもたくさんありました

10月11日、「看護部まとめ発表会」が行われました。

それぞれの強みを活かした看護を



発表会の様子

地域連携室 看護・介護連携の会を開催

地域連携室では、これまで近隣の連携施設に定期的に訪問をして当院に対するご要望などの聞き取りを行ってきました。今回はいただいたご要望をもとに、連携施設職員を対象とした学習会を企画しました。第1回目は「病院で提供されている食事を知りたい」という意見を取り上げ、当院の難波管理栄養士を講師とした学習会を行いました。



入院食の試食の様子

● 難波 昭子(なんば あきこ)管理栄養士より

退院される患者さんの入居先に入院中の食事内容を情報提供させていただいている。

食事のかたさを「嚥下調整食分類」のコード表記でお伝えしていますが、文章では伝わりにくい部分がありました。

今回“舌で潰せるかたさ”“歯茎で潰せるかたさ”的な食事を試食していただきました。また、ドラッグストアやスーパーで販売されている介護食が、コード分類されると、何にあてはまるのか、対応表で確認していただきました。

ご試食いただいた感想には「想像していたよりおいしかった」「素材の味がわかり、味つけもおいしかった」「嚥下しやすく、誤嚥しにくいと思った」等のお声をいただきました。

当院を退院される患者さんが、新たな入居先でも、安全でおいしくお食事していただけるよう、しっかり連携していきたいと感じました。

(外来看護師
高田
順子)

玉島協同病院は今後も部屋代はいただきません

無料・低額診療制度のお知らせ

当院は、医療が必要であるにも関わらず、経済的な理由により医療費の支払いが困難な方に対し、費用の免除を行う制度を今年の8月から開始しました。医療費がご心配な方はまずはご相談ください。



どんなときに相談したらよいか?

- ・体調が悪く、病院にかかりたいが、医療費が払えない
- ・リストラ、失業、病気や障がいなどで仕事ができず、低所得や無収入などで生活が苦しく、医療費が払えない。
- ・保険証がない。
- ・「短期保険証」「資格証明書」が発行されて困っている。
- ・ホームレス状態、DVなどの被害を受けている。



ご利用のご案内

- ①受付…病院スタッフにお申し出ください、病院受付もしくは医療福祉相談室に直接お越しください。お電話での相談も可能です。
- ②相談…ソーシャルワーカー(相談員)が直接事情をお聞きして、ご相談に応じます。
- ③申請…制度適用に対し、判断させていただきます。
- ④決定…ご本人に文書で通知します。→制度の適用となれば、医療費の自己負担を免除いたします。



制度のご利用にあたって

- ・ご利用には所得の申請書による手続きが必要です。
- ・利用できる方は、世帯収入が、規定の減免基準を満たす方です。申請の際に、所得の状況を証明できる書類(源泉徴収票など)が必要です。
- ・生活が改善されるまでの一時的な精度です。状況に応じて公的な制度活用など相談させて頂きます。
- ・対象となる医療費は、当院での診療費、食事代等です。

*自費診療費や、当院以外での医療費については対象となりません。 *通所リハビリテーション、居宅介護支援事業は対象になりません。

玉島協同病院は24時間急患対応をしています

加集万里子の お料理教室

シリーズ
179

うま塩紅白とりから揚げ



うま塩味に味付けした鶏肉に半分は紅ショウガの千切りをつけました。カリッとした食感と味がアクセントになります。

材 料 (2~3人分)

| | |
|------------|-------------|
| ♥とりむね肉 | 小2枚 (約400g) |
| ♥白だし | 小さじ2 |
| ♥酒 | 小さじ2 |
| ♥紅ショウガの千切り | 小袋入り1 |
| ♥片栗粉 | 大さじ3 |
| ♥揚げ油 | フライパン1cmくらい |

作り方

- ①むね肉の皮をはぎ、両面にフォークか包丁の先で刺し一口大に切る。
- ②ポリ袋の中で白だし、酒で下味を付け20分おく。
紅ショウガの千切りをキッチンペーパーの上に出し、広げて酢をきっておく。
- ③下味を付けたポリ袋の中に片栗粉を入れ、よくもみこむ。
半分はそのまま揚げる。
残りの半分に広げた紅ショウガを貼り付けて揚げていく。

紅ショウガはお好みで量を調整してください。
紅白で盛り付けるときれいです。



玉入れの様子

入院体験ではじめての気づき

今年も新人看護師を対象に、1泊2日の入院体験を行いました。

1泊の入院体験を通じて、普段働いていた時にはあまり気にすることのなかったことに、沢山気づくことができました。まず、知らない人とカーテンで仕切られた空間であったり、廊下を歩く職員の足音や作業をする物音だったり、同室の患者さんの物音、寝息、ナースコールの音などが気になり中々寝付くことができませんでした。

働いている時は、自分の任された仕事で頭がいっぱいになり、カーテンをきちんと閉めれていなかったり、廊下を歩く足音や処置をするときなどの物音、すぐにナースコールに対応できなかったり、持つて行くのが遅くなってしまって少し冷めてしまった食事など、そのような環境下が患者さんにとってストレスを与えててしまうことだと改めて実感しました。

患者さんは病気による身体的苦痛や精神的不安だけではなく、環境面でのストレスを感じ、それが悪影響を及ぼすかもしれないということに気づき、自分の普段働いている時の言動だったり表情なども気をつけていかないといけないと感じました。一人ひとりの患者さんが入院生活を安心して快適に過ごしていくような環境づくりとはどうしたらよいかを改めて考えさせられる良い体験になりました。

今後、この体験を思い出しながら自分が患者さんと接する時や環境面など考えて行動していくこうと思います。貴重な体験をさせていただきありがとうございました。

(1 病棟看護師 石水 鈴)



人はまちがえるもの だからこそ



10月18日、医療安全についての学習が行われました。

先月は労働安全について学習しましたが、今回のテーマは医療安全・患者安全でした。道端医師の講義中で“*To err is human.*”「人は誰でも間違える」という意味の言葉が何度かでてきました。人が間違えることを前提として、システムを構築することの重要さを知ることが出来ました。医療事故を起こさないためにも、いつでも間違える可能性があることを自覚して慎重に業務を行わべきだと思いました。

また、今回院内の安全見直しを行い、改善した部分の発表が行われました。今まで掲示物で使用していた押しピンを全て廃止しマグネットに変更、掲示物内容の定期的な見直しなどといった取り組みを行いました。

一人ひとりが意識して行動すれば、医療事故は防ぐことが出来ると思います。当院では今後も医療安全の取り組みを続行ていきたいと思います。

(地域連携室 白笠 未久)

大盛り上がりの運動会

10月19日、1病棟で秋の大運動会が開催されました。

赤と白のはちまきを頭にまいり、選手宣誓からはじめました。様々な種目の中でも、特に盛り上がったのが玉入れ。手

もとの玉を自分のチームのかごをめがけて一生懸命になげました。玉ひろい担当の職員は、多方向から力強く飛んでくる玉に圧倒…。結果は女性が

多い赤組が圧勝でした。他にも準備運動や綱引きなど、元気いっぱいに参加されました。「運動会や



学習会の様子