

# 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

### 倉敷医療生活協同組合 創立の歴史を学ぶ

12月18日(水)倉敷医療生活協同組合(以降、倉敷医療生協)の名誉理事である栗本泰治氏をお迎えし、創立の歴史について講演を行っていただきました。



栗本名誉理事を囲んで記念撮影

がありました。栗本氏には、自身が体験した創立前後の苦悩や、それらを乗り越えた経緯を話していただきました。

講演を聞いた職員からは、「創立にあたり様々な苦労があり、差別のない平等な医療を求める多くの思いから倉敷医療生協が生まれたのだと知るこ

とが出来た」「理念や創立時の想いをしっかりと受け継いでいかなければならないと改めて感じた」などの感想が寄せられました。創立から71年、多くの人の活躍により理念が継



左から、栗本泰治名誉理事と元市議会議員 大本芳子さん

承され、事業が展開されています。何のために倉敷医療生協が生まれ、何を目的にあり続けるのか、見失ってはならない原点を今一度確認し合う機会となりました。

(地域連携室)

柳瀬 佳奈

### 平和の象徴「九条の碑」見学に来られる

先日、県連社保平和委員会メンバーのうち、六名の方が「日本国憲法第九条の碑」の見学に来られました。有り難いことに建立以降、さまざまな方が見学に来られています。実際に見学した方からは「形として残せる、思いが伝わるのがいい」「碑があることで九条を大事にしている病院というのが分かる、象徴になる。」「お金

をかけただけの価値がある」というような感想をいただきました。建立して終わりではなく、病院の敷地内に碑がある意味を職員一人一人が考え、九条を守る取り組みや活動に繋げていけるよう、社保委員会としても色んな楽しい取り組みを考えていきたいと思えます。

(社保平和委員会)

西村 みゆき



### 心不全チーム医療連携

### 小野内科医院へ心臓リハビリ見学



玉島八島に構える「小野内科医院」さまと当院とはかねてより連携の深い関係です。

2022年より医院をリニューアルし心臓リハビリテーションを始められています。医院で心臓リハビリテーションを積極的におこなうことはまだ少なく、先進的な取り組みを学ぼうと、当院スタッフが見学をさせてもらいました。

循環器内科医の小野環先生、理学療法士の赤澤さん、渋谷さんを中心にさまざまなマシンを導入し心臓リハビリがおこなわれていました。当院スタッフも心臓リハビリを実践しました。患者さんの状態を客観的に評価する適切な指標、その指標を元に患者さんにとって最適な運動療法を処方し指導するスタッフ力、そしてできたことを評価し次につなげる仕組みなど勉強となることばかりでした。

一番感銘を受けたことは、地域との積極的なつながりを実践されていることです。フレイル対策として地域に向けたたくさんのイベントを行っていました。地域全体を元気にしていくという医療生協の理念にも通じる実践展開を学び、今後も共に高め合うことを確認しあいました。

(地域連携室室長 八谷 直博)



### シリーズ透析室⑤

### 患者さんに寄り添った食事の提供



透析食の一例。人気No.1「ちらし寿司」

透析室では1食490円で外来透析食の提供を行っています。院内の厨房で調理された食事は温冷配膳車で透析室まで運ばれるので、冷たいものは冷たく、温かいものは温かいまま召し上がっていただけます。管理栄養士が健康バランスを考えて献立を作成するので、食事に様々な注意が必要な透析患者さんにとって、バランスのとれた病院食は食事管理のお手本として役立っています。さらに、一人一人の咀嚼状態に合わせて食材の硬さを調整しますので、噛む力や飲み込む力が弱い方も安心して召し上がっていただけます。

季節行事にあわせて工夫されたメニューはとてもおいしいそうです。外来透析食で患者さんから人気ナンバー1のメニューは『ちらし寿司』です。

また月に1度、管理栄養士がベッドサイドで栄養指導をしています。採血結果や日頃の食事状況から、注意点や役立つアドバイスを個々に受けることができます。(透析室看護師 丸野 由紀)

玉島協同病院は今後も部屋代はいただきません / カルテを開示しています



収穫を喜ぶ進藤院長

つながりには、私たちの事業所の強みでもあります。実際に植えている木が何の木で、そこに実がついていることすら知らない人が多いのが現状です。来年以降もこのような機会があると、利用者のみならず職員間でも、コミュニケーションの1つとして話題と

通所リハビリ南側の花壇に、昨年から青パイアの木を植えています。職員駐車場のため、患者・利用者のみならずはあまり目にする機会がない場所ではありますが、2年目となる今年は5月に植えたのち、夏の好天なども影響したのか、大きな実をつけ、11月20日に進藤院長と共に収穫いたしました。

このような共同組織とのつながりは、私たちが事業所の強みでもあります。実際に植えている木が何の木で、そこに実がついていることすら知らない人が多いのが現状です。来年以降もこのような機会があると、利用者のみならず職員間でも、コミュニケーションの1つとして話題と

# 青パイアを収穫しました



なるのではと考えています。(事務長 青木 弘人)



収穫したパイアを使用したカレーライス

## 通所リハビリテーションのクリスマス会

12/24～25に通所リハビリテーションにてクリスマス会を開催しました。ロープを使ったミニゲームやクリスマスソングの合唱、ハンドベルの演奏などを行い、利用者さんと一緒に楽しみました。会の最後にはサプライズでサンタさんが登場し、その怪しげな容姿から「不審なおばさんじゃ!!」との声が上がリ、会場は笑いに包まれました。通所リハビリでは今回が2024年最後のイベントであり、楽しい時間となったクリスマス会でした。2025年も利用者さんと共に楽しめる遊びやイベントを企画していきたいと思ひます。

(通所リハビリテーション)

ミニゲームに勝って喜ぶ利用者さん♪



職員によるハンドベル演奏



サンタさん登場!



# Instagram はじめました!

院内でのイベントや取り組みをご紹介します!

外来診療や設備紹介も更新していきます!



Follow us!!



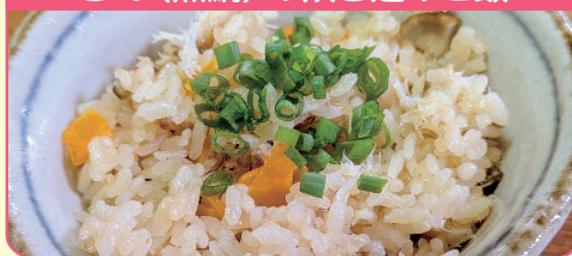
@tamashima\_kyoudou

## 加集万里子の料理教室

シリーズ 194



### ちぬ(黒鯛)の炊き込みご飯



香ばしく塩焼きしたちぬをほぐし野菜と一緒に炊き込みました。魚のうまみが出て、美味しいご飯になります。

#### 材料 (お米2合を使って)

- ♥お米 …………… 2合
- ♥ちぬ …………… 2合
- ♥ちぬ ……切身2切(約150g)
- ♥ごはん …………… 10cm位
- ♥にんじん …………… 小1本
- ♥油揚げ …………… 1枚
- ♥青ネギ …………… 少々
- ♥ちぬの下味用塩…ふたつまみ
- ♥ご飯の味付け
- ♥酒 …………… 大さじ1
- ♥みりん …………… 大さじ1
- ♥しょうゆ …………… 大さじ2

#### 作り方

- ①ちぬに塩をふり、10分くらい置いておく。その間に野菜、油揚げを細かく切る。青ネギは小口切り(トッピングに使う)。
- ②米を洗い、ざるにあげておく。
- ③ちぬの水分をふきとり焼いておく。焼けたら小骨を取りながら手でざっとほぐす。皮はお好みで細かくして使えます。
- ④お米に水を2合の目盛りまで入れ、調味料を加えたら、ちぬと野菜を入れて炊いていく。
- ⑤炊けたら、お釜の中のちぬをほぐしながら底から返す。お椀に盛り付けたら、青ネギを散らす。



青ネギの風味がとておいしいです。きざみ三つ葉でも香りもいいです。