

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

家族介護教室に参加

人生最期について考えるACPの取り組み

玉島中部高齢者支援センターからの依頼を受けて、「ACP（人生会議）人生の最終段階における意思決定」について家族介護教室で地域住民向けに講話をさせていただきまし

た。2月14日は玉島柏台集会所、3月13日は西爽亭でそれぞれ15人程度の参加者でした。

倉敷市はACP（アドバンスケアプランニング・人生会議）を地域住民に推進し、現在普及の為の動画を作成しているそうです。

主に訪問看護を利用されている方のお看取りや、その意思決定の過程についてお話をさせていただきました。

た。時折、涙ぐみながら熱心にお話を聞いてくださり、「その時になってみたいとわからないなあ」「困った時に相談する所があると知って安心した」などの感想をいただきました。後日、訪問看護ステーションに電話で介護相談もあり、考えるきっかけになったようです。参加者の中には玉島エリアの高齢者支援センターの保健師・看護師さんも参加してくださり、体験談を共有するなどして交流することが出来ました。



講話に耳を傾ける参加者の皆さん

大切だということを再認識し、私自身も学びになりました。

（水島虹の訪問看護
ステーションサテライト玉島
吉井 桂子）

（水島虹の訪問看護
ステーションサテライト玉島
吉井 桂子）

Follow Us!

玉島協同病院
公式Instagram

@tamashima_kyoudou



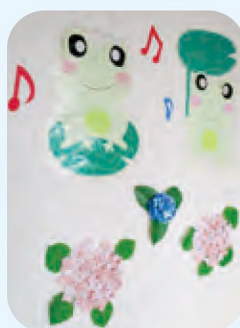
シリーズ透析室⑥

透析室のフィッシュ活動

フィッシュ活動とは、「遊ぶ」「楽しませる」などをモットーに、組織を良くしていこうとする取り組みのことです。



おひな様は患者さんの作品です。その他はスタッフの作品です。スタッフの作品は、『お金をかけず季節を彩る』がテーマです。



（透析室看護師 丸野 由紀）

超高齢社会を迎え、医療・介護が必要な方が増加し療養の場は病院から施設や在宅に移行しつつあります。当院外来では、2023年度より外来看護師による訪問看護を開始しました。外来看護師が訪問看護を行なうことで、必要な時にすぐに訪問でき、看護専門職として生活の中で抱える問題に具体的なアドバイスができます。

この間、心不全の方を中心とした療養の支援や、通院の負担を減らすために自宅で点滴を行ったり、内服管理や体調管理の支援、他の介護事業所への連携に至ったケースなど、非常に多くの場面で活動することが出来ました。今後はこの外来訪問看護について多くの方に知ってもらい、地域のみなさまがいつまでも住み慣れた地域で暮らし続けられるよう、支援の輪を拡げていきたいと思います。

（外来看護師
田中 里枝）

外来訪問看護でつなぐ支援の輪



訪問先で咲きほこるサツキ

子育て世代の健康づくりを応援 上成子育てサロンママに参加！

地域で定期的に開催されるミニ健康展へ当院からも積極的に参加をしており、今回は玉島上成で子育て中の方を対象に行われました。参加した職員の感想をご紹介します！

子育てサロンに参加されているお子さんやお母さん、地域の方が参加されていました。血圧測定、血管年齢測定、野菜摂取量測定など測定された結果に一喜一憂されていました。地域の方は健康について再認識され、子育て中の方は健康について中々気が回らないと思いますが、コーナーで測定することで健康に対して認識され、良い機会だと思いました。

(1病棟看護師 吉原 桂子)

測定コーナーでは血管年齢や野菜摂取量など様々な測定をしており、私は血圧測定の担当をさせていただきました。病棟でも日頃から血圧測定はしており、今回は子どもたちを連れてきていたお母さん方やお手伝いに来ていたスタッフさんを対象に測定をし、「血圧が高い時はどうしたらいいですか?」「低い時はどんな症状がおこりますか?」「どんな病気になりやすいですか?」などの質問を頂き、お答えをすることで皆さんの安心した顔を見ることが出来ました。自分が今まで学んできたことをその場で活かすことができ、看護師としてのやりがいを感じることができました。

(1病棟看護師 石水 鈴)

私はベジチエックといって、野菜の摂取量の測定を担当しました。皆さんお子さんがいらっしゃるの、「ある程度意識をして野菜は摂れている」と言われる方が多かったのですが、実際に測定してみるとほとんどの方が『もう少し摂取が必要』



血管年齢測定を実施している様子



明るく賑やかな健康チェック会場

との診断結果でした。野菜にも種類があるので、様々な野菜をバランスよく摂取することで数値が良くなることをお話しさせていただきました。すみれ会と愛育委員さんの協力もあり、子供たちには楽しく遊んでもらいながら、親御さんたちは健康チェックや子育て相談などが出来ており、ゆったりと交流できる場になったのではないかなと感じました。

(地域連携室 柳瀬 佳奈)

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

加集万里子のお料理教室 シーズ196

皮をかぶせてシュウマイ風



材料 (2~3人分)

- ♥豚ミンチ 250~300g
- ♥鶏ガラスープの素 小さじ1
- ♥玉ねぎ 半分
- ♥片栗粉 小さじ2
- ♥塩、酒、ゴマ油 各小さじ1
- ♥水 大さじ1
- ♥オイスターソース (なければ醤油) 小さじ1
- ♥シュウマイの皮 20枚くらい

♥蓋ができるフライパンと少し深めの耐熱皿を用意

作り方

- ①玉ねぎをみじん切りにして、ボールにミンチ肉・調味料を入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせておく。(冷蔵庫で30分寝かせると味がなじみます)
- ②混ぜ合わせた餡を2.5cm~3cmくらいに丸めて耐熱皿に並べる。上からシュウマイの皮をかぶせて、軽くぎゅっとする。
- ③深めのフライパンに水を1.5cmくらい入れ、布巾かキッチンペーパーを敷いて、その上にシュウマイの皿をのせる。蓋をして中火で約10分蒸していき、10分たったら串を刺してみ、透明な汁が出たら出来上がり。味がしっかりついているのでそのままでも良いですし、お好みで辛子や酢醤油をつけても美味しいです。写真はケチャップをのせました。

ミンチ肉は豚と鶏を半々にしてもいいです。冷めてから冷蔵庫に保存し、次の日レンジで温めても美味しく食べられます。



味付けしたミンチ肉を耐熱容器に並べ、シュウマイの皮を上からかぶせ、密着させてフライパンで蒸します。大きくてボリュームがあり、出来立てはとっても美味しいです。



療養病棟の節分レクリエーション



療養病棟では豆まきの代わりに風船を鬼に見立てた風船割りを行い、みなさん力強く風船を割って鬼退治を成功させていました！ (1病棟)



看護補助者

介護職員

募集



資格不要! お気軽にお問い合わせください!

お問い合わせ先 TEL:086-523-1234 担当/池田

玉島協同病院は無料低額診療事業を行っています。お気軽にご相談下さい。