

# 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



これまでの感謝の気持ちを込め、守屋医師に花束を贈呈

1月27日(火) 職員全体学習として元・守屋おさむクリニック院長の守屋修先生にご講演をいただきました。守屋おさむクリニックは2025年12月をもって地域の方々に惜しまれながら閉院されました。当院と守屋先生との関係は長きにわたり、過去には講演にも来ていただきました。

守屋先生のご経験から得た貴重な言葉や想い、実践を胸に、当院もより患者さん・ご家族に寄り添う医療・介護を目指し努力していきたく思います。

守屋先生、ご家族、取り巻く支援者から得た教訓を丁寧に分かりやすく講演いただきました。涙ぐんでいる参加者も多く、日々おこなっているケアについて、また自分の人生についても深く考えている様子が見え、心が残るくらいでした。心に残るくらいでした。

### 守屋修医師特別講演 在宅での看取り 患者さんやご家族から 教えてもらったこと



多くの職員が参加した講演会



教育学習委員会  
八谷 直博



Follow Us!

玉島協同病院  
公式Instagram

@tamashima\_kyoudou



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

## リハビリ実習生を受け入れました!

1月5日～2月27日の8週間、総合実習として岡山医療専門職大学3年生の受入れを行いました。

理学療法業務の全過程を実際に見学・模倣し、実践するプロセスの中で、これまで学んだ知識・技術を統合し、問題意識を深め、対象者の抱える課題や問題を特定する論理的思考力や実践力を学ぶ事、チーム医療の重要性を理解する事を念頭に取り組み組んで頂きました。

今回の実習を通して、専門職業人としての倫理的思考力を高めていくって欲しい



としたいと思います。  
(理学療法士 高松 洋明)

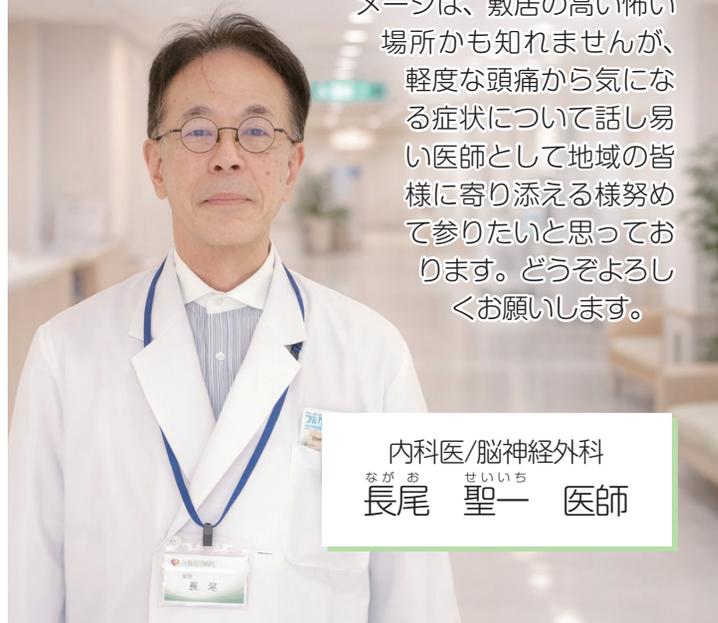
### 実習生さんからの感想

臨床実習を通して、学校では学ぶことの出来ない多くの知識や技術を経験させて頂きました。今後も、患者さんやスタッフの皆様との関わりを大切にしながら、一つの学びを確実に身につけていきたいと考えています。

## 着任のごあいさつ

2月より勤務しております長尾聖一と申します。脳神経外科専門医として主に島根県や広島県で勤務して参りました。医師になりたての若い頃に、倉敷市中心部の病院での勤務経験はありますが、久しぶりの倉敷での勤務になります。とは言え、井原市民と鴨方町民のハーフなので、岡山弁の聞き取りも大丈夫です。

一般的に脳神経外科という科に対する患者さんのイメージは、敷居の高い怖い場所かも知れませんが、軽度な頭痛から気になる症状について話しやすい医師として地域の皆様に寄り添える様努めて参りたいと思っております。どうぞよろしくお願ひします。



内科医/脳神経外科  
長尾 聖一 医師

# 医療の質向上を目指して 医療安全相互評価を実施

1月26日（月）水島協同病院から医療安全委員会のメンバー4名が相互評価のため当院へ来られました。

これは、医療安全委員会の取組みの一環で、その目的は医



ラウンドの様子

療機関同士で医療安全の管理体制を評価し合い、自院の強みと弱みの把握をすること、それにより課題を明確にし、改善策を検討することで、医療の質の向上を目指すことにあります。

今回は2病棟を巡視し、設備の配置や物品の管理方法についてなど指摘を受けました。また、医療安全に対する職員教育などについては、高



（医療安全委員会  
柳瀬 佳奈）

い評価を受けました。第3者の目線で評価してもらおうことで、改善策の検討が必要な課題が明らかになりました。今後も病院全体で整理・整頓・清潔・清掃・習慣を心掛け、安全な医療の提供を目指していきたいと思えます。

## 加集万里子の お料理教室 シーズ207



### なんこつのから揚げ



おやつやおつまみに人気です。

#### 材 料 (約2人分)

- ♥鶏のひざなんこつ……………1パック(約250g)
- ♥酒……………大さじ1
- ♥片栗粉……………大さじ3
- ♥揚げ油……………2カップ
- ♥塩、コショウ……………適量

#### 作り方

- ①なんこつをさっと洗い臭みを取る。キッチンペーパーで水気を取り、ポリ袋に入れ酒も加えもみこみ、15分くらい置く。
- ②片栗粉を袋に入れたら、よく振って全体につける。
- ③油を熱し(170°位)揚げる。全体を混ぜて浮いてきたら5秒おいて網でサッとすくいあげる。
- ④油を切るときに塩、コショウを振る。



揚がってから塩、コショウを振ると下味に使うより塩味をよく感じます。揚げすぎると小さく硬くなるので注意。

## 懐かしのメロディを楽しむ



今回、通所リハビリテーションに、浅口社協ボランティア所属「のぎくの会」の皆さんがお越しくださいました。歌がメインのボランティアグループで、歌詞を用意されていたので、利用者の皆さんと一緒に歌って楽しみました。

楽器もキーボードに三線、ハーモニカ、フルートと盛りだくさんで、三線(さんしん)は沖繩の楽器で蛇皮が使われてい



るなど、三味線との違いを聞き職員も興味津々でした。最後には舞踊もあり、美しい着物姿にうっとりさせられました。機会があればぜひ次回もお願いしたいと思います。 (通所リハビリテーション 多田 真由美)

## 通所リハビリテーション 節分レクリエーション

厄除けを兼ねた豆まきのミニゲームと、スタッフ扮する鬼との踊りで盛り上がりました！

