

コスモス

地域版
第3号



平成19年
9月

赤磐医師会病院基本理念

- ❦ 心のかよう、温かみのある医療の提供に努めます。
- ❦ 安全で質の高い医療を提供し、信頼される病院を目指します。
- ❦ かかりつけ医と連携を深め、地域と共にある病院を目指します。

2007

おかやまICLSコース in 赤磐 開催

「ICLS」コースをご存知ですか？

6月24日岡山市瀬戸町の岡山県消防学校において第62回おかやまICLSコース in 赤磐を開催いたしました。赤磐市消防署のご協力を得て、赤磐市内外から、受講者18名と見学者7名、また30名以上のインストラクターが参加しました。

ICLS (Immediate Cardiac Life Support) コースは医療従事者のための蘇生トレーニングコースで、特に「突然の心停止に対する最初の10分間の対応と適切なチーム蘇生」を習得することを目的としています。講義室では少人数のグループに分かれて実際に即したシミュレーション実習を繰り返し、約1日をかけて蘇生のために必要な技術や蘇生現場でのチーム医療を身につけます。

本院が開催するのは3回目ですが、現在、救命おかやまの主催で県南を中心に1ヶ月に2回のペースで開催されています。本院からも多くの職員が受講し、またインストラクターとして参加しています。

詳しいことは、NPO救命おかやまのホームページをご覧ください。当院、「地域医療連携室」までお問い合わせください。

今日、あなたのまわりで誰かが急変したとしたら.....

大切な最初の10分間に、あなたは何かができるのか？ 何をしなければならないのか？ 一緒に考えてみませんか？



参加者全員集合



講義風景

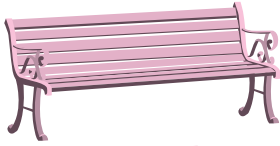


真剣勝負！

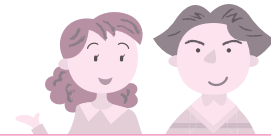


当院 ACLSメンバー

病院内

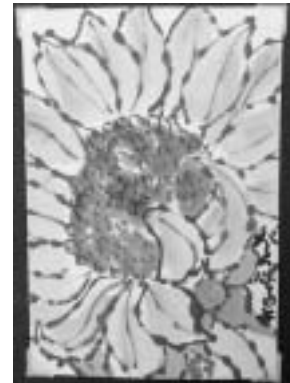


癒しの空間



患者様や患者様を支えておられるご家族のお気持ちが少しでも癒されますようお願いしています.....

● 絵手紙



本多千晶様からお借りして随時展示予定です。
(平成19年6月展示風景)

● 小花を前にチヨット一息(1F)



● 専敬本流いけばな 稲田昌瑛様の作品他 (正面玄関ロビー)





外科治療の安全性

赤磐医師会病院 副院長

外科 戸田 佐登志



外科治療の重要な点は、手術の安全性と手術の質です。平成16年頃から、新聞紙上などにより、「手術の少ない病院は高い死亡率」と一部誤った報道がされています。

今回は、当院外科の手術の安全性を、手術死（手術後30日以内の死亡）にしぼりお示しします。

当院	全身麻酔症例（H9～H18の10年間） 手術死（全予定手術）	986例 0例
某大学附属病院 （東京都内）	胃癌症例（H3～H12の10年間） 手術死	1,181例 18例

（参考資料：H17.6 日本消化器外科学会誌）

当院では地域性もあり高齢者（75歳以上）の手術が多いにもかかわらず、麻酔専門医の協力もあって、以上のように安全に手術が行われていますので、安心して手術を受けて頂けると考えています。

今後、手術の質（内容）に関しても、ご案内していく予定です。

第6回 赤磐医師会・赤磐医師会病院

合同ボウリング大会開催！

（平成19年7月13日）



那須先生の始球でプレーボール！



鈴木会長から表彰されて感激！

PicUp!!



が ん ば っ て ま す !!

管理栄養士

1 管理栄養士って何？

管理栄養士とは、栄養士法に定められている資格の1つです。専門的知識と技術を用いて、傷病者及び個人の身体の状況、栄養状態等に応じ健康の保持増進のために必要な給食管理や栄養改善の為の指導をします。

< 管理栄養士の職場 >

▶ 病院、学校、老人施設、児童施設など、多種多様の第一線で働いています。

< 病院での業務内容 >

▶ 給食管理（献立作成から調理、配膳まで） 当院は業務委託

▶ 栄養管理 栄養管理実施加算・栄養指導（個人、集団）・嗜好調査
診療報酬の対象となる栄養指導は管理栄養士が行った場合のみです。

▶ 栄養管理委員会の開催

▶ 各種委員会への参加（NST委員会、褥瘡委員会、健診委員会）

▶ 教育・研修 院内、院外における研修会へ参加し新しい知識、技術の修得

今年は一歩進んだ栄養管理を目指し、以下の資格を2人そろって取得しました。

- 日本病態栄養学会認定 「病態栄養専門師」（病態栄養全般）
- 日本糖尿病療養指導士認定機構認定 「糖尿病療養指導士」（糖尿病合併症の予防）



入院患者さんの
栄養管理プランを
作成しています。

2 管理栄養士へ質問

Q1 スタッフの人数は？

A 好奇心旺盛で、ファイト満々な女性が2名。

Q2 現在の業務内容は？

A 主に入院、外来患者さんの栄養指導と入院患者さんの栄養管理（栄養状態の維持及び改善など）です。栄養指導は、個人指導と糖尿病の集団指導、ドックに来られた方の食事相談をしています。この他に広報誌「コスモス」のレシピも担当しています。

Q3 仕事をしていてうれしかった事は？

A 食事療法に何度も失敗しながらでも繰り返し指導を受けに来られていた患者様から「まかせてください！ 結果を出します」という言葉を聞いたとき。

Q4 今後の課題は？

A 平成20年度から生活習慣病対策として、「1に運動、2に食事、しっかり禁煙、最後にクスリ」をスローガンにメタボリック・シンドロームの該当者及び予備軍を減少させる事が言われています。指導担当者として管理栄養士も明記されています。地域の方々とかかわりながら「これくらいならできるかな」という事を目標に、今日から実践できるようなサポート（気軽に参加していただけるような企画を含め）をしていきたいと思っています。



Dr.と一緒に研修会も
開催します。



食事って、命にもかかわることですし、文化でもありますよね。頼りにしています♡



りんごのコンポート

(咀嚼しやすく、嚥下しやすい)



作り方

りんごは皮をむき、1/8に切る。
Aを合わせ、沸騰させる。
鍋にりんごを並べ、をりんごがひたひたになるまで注ぎ入れ、落しぶたをして弱火で40分ほど煮る。(すつつぶれる程度の柔らかさ)
生クリームに砂糖を入れ泡立てる。を器に盛り生クリームソースを飾る。

写真は、ラズベリー、ブルーベリー、ミントの葉で飾り付けをしています。

クッキング・ポイント

生のりんごは固くて咀嚼しにくいですが、コンポートにすると舌で押しつぶせるほどの柔らかさになります。生クリームソースをかけると、見た目がきれいでも、より飲み込みやすくなります。



材料 (4人分)

1人分 90kcal

りんご(250g)... 1個
A { 砂糖 30g
水 100g
赤ワイン 20g
生クリーム 20g
砂糖 5g

「高齢者ソフト食」 黒田留美子 著 厚生科学研究所発行より



あとかき

コミュニケーション
(対話)

スマイル
(笑顔)

モビリティ
(機敏性)

スキル
(技術)

今回は私達コスモス編集部を紹介をさせていただきます。(写真付きですみません)

ますます活みが増してきた戸田副院長を中心に、手より口のほうが得意な女性4名と広報誌編集には欠かせないIT時代の申し子の男性2名で構成しています。

「医師会病院が地域に開かれた病院であるためにはまず医師会病院を知っていただきたい」との思いで季刊発行を目標にがんばっています。

コスモスのように愛らしく親しみやすく、そして根強い広報誌をこれからもお届けしたいと思います。

(編集部)



【後列】 三浦(診療情報管理室) 戸田副院長 佐野(総務課)

【前列】 松長(病棟看護師) 若林(地域医療連携室) 藤本(病棟看護師) 花房(医師会事務局)

地域医療支援病院 **赤磐医師会病院**

〒709-0816 岡山県赤磐市下市187-1

TEL 086-955-6688 (代) FAX 086-955-4946

E-mail: akaiwahp@gamma.ocn.np.jp http://www12.ocn.ne.jp/ akaiwahp/

発行日 平成19年9月15日

