

かのこゆりだより

第3号



医療法人 深川病院

富山県魚津市東尾崎3484-1
TEL 0765-31-6200 / FAX 0765-31-6203
併設：デイサービスセンター／訪問リハビリテーション
居宅介護支援事業所／訪問看護ステーションふかがわ



当院のロゴマーク「F(H)」は、地域の皆様及び患者様の笑顔の為に、『良質な医療』と『温かい介護』をお届けしますの思いから、ギフト(贈り物)をイメージし、2つのリボンで表現したものとなっています。

PICK UP STAFF!!

今回の PICK UP STAFF のコーナーでは、新しく入職されたスタッフを特集します。

5名の新任職員にアンケート形式で回答をいただきました。

①名前 ②所属部署 ③入職した月 ④抱負

① 畠山登志則

② 看護部

③ 平成25年5月

④ 漫然と業務に取り組むのではなく集中して取り組んでいきたいです。



① 平田美紀

② リハビリ部

③ 平成25年4月

④ リハビリを通して皆さんのお役にたてればと思います。作業療法士として、未熟者ですがどうぞよろしくお願いします。



① 石川富聖子

② 看護部

③ 平成25年2月

④ 毎日を大切に過ごし、謙虚な気持ちでがんばります。



① 川上紀子

② 看護部

③ 平成25年4月

④ 深川病院で働く職員全体が働きやすいと感じる徹底したサポートをしていきたいです。



① 米田淑恵

② 看護部

③ 平成25年4月

④ 深川病院の職員として、少しでも役にたつことができるよう笑顔で頑張りたいと思います。



当院では、定期的に全職員を対象とした接遇研修を行っております。今回は学んだことを『FISH哲学』*1を参考にして、右にあるみかんのイラストにまとめ、「美看（みかん）宣言」としてスタッフの共通認識に取り組んでおります。

『美』には、きれいという意味だけでなく人の心や態度の好ましく理想的であるさまという意味が、また、『看』には、よく見る、見守るという意味があります。

おいしいみかんは、高い水準で甘みと酸味のバランスがとれていると言われている。当院も、バランスのとれた医療・介護を提供できるよう努めてまいります。



*1『FISH哲学』とは、アメリカ西海岸に実在するさびれた魚市場で、「遊ぶ」「楽しませる」「注意を向ける」「態度を選ぶ」という4つの基本をもって仕事をしたところ、ピチピチと楽しく活気ある職場に生まれ変わったのが始まりだそうです。



照明器具のLED化について

今までは、ディスプレイの分野を中心に、信号機等で商品化されていましたが、2011年3月の東日本大震災以降、節電意識が高まったのを契機に照明器具としての商品化も進んできました。省電力・長寿命という特徴を生かし、当院ではエコ活動の一環として、2012年12月より院内の9割以上の照明設備をLEDに変更いたしました。

LED照明への交換につきましては工事期間中より、入院患者様、ご家族の皆様、デイサービスの利用者様など、多くの方のご協力もあり無事終了したことを御礼申し上げます。

深川病院でのイベントや取り組みは、ホームページスタッフブログでも紹介しております。

部 署 紹 介 ～ 栄 養 部 ～



栄養部は、職員3名と給食委託会社（日本海給食株式会社様）の職員6名、計9名で患者様へ食事を提供・栄養管理を行なっています。

食べやすいものや好みが患者様によって違うので、希望を聞きながら、患者様に合った食事形態（常菜・軟菜・キザミ・ミキサー食）や、医師の指示をもとに、病状に合わせた特別食（糖尿病食・心臓病食等）を提供しています。

1ヶ月の献立は、管理栄養士と栄養士の二人で考えています。メニューを考えるうえでのポイントは、食べやすさ、前後のメニューとの栄養バランス、食事の彩りで食欲が湧くように工夫していることです。また、季節の行事によって行事食も作っています。例えば、クリスマス、お正月、節分、ひなまつり、お花見、七夕など。メニューから季節感を味わって頂けるように努めています。

当院のデイサービスでは、畑で利用者様が職員と力を合わせて野菜を作っています。収穫した野菜を、利用者様の昼食にお出しすることもあります。自分たちで作った野菜は、一段とおいしく感じられます。

入院中の食事は、患者様にとって楽しみの一つです。これからも安心・安全・おいしい食事を、患者様・利用者様に提供していきます。日々のみなさんの栄養管理は、私たちにお任せください。

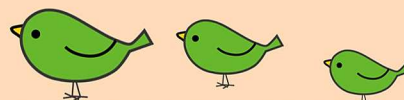


クリスマスプリン



栄養部主任 生駒雅代

□□□ 食 中 毒 に つ い て □□□



食中毒とは、食中毒の原因となる細菌などが付着した食品や、有害・有毒な物質が含まれた食品を食べることにより、腹痛・下痢・嘔吐などの健康被害が起こることです。食中毒菌が食品に付着しても味やにおいが変わることはありません。食中毒には、細菌性（サルモネラ・O-157など）・ウイルス性（ノロウイルスなど）・化学性食中毒（ふぐ・毒キノコ・農薬など）などがあります。

梅雨から秋口にかけては湿度・気温が高く食中毒の発生が多くなってきます。小さな子どもや高齢者はもちろん注意が必要ですが、夏バテなどで体力・免疫力が低下してきているかたも注意が必要です。

主な食中毒

食中毒菌名	菌の特徴	主な原因食品	潜伏期間	主な症状
サルモネラ	鶏・豚・牛、ペット等の動物が保菌	鶏卵食肉（特に鶏肉）	12～24時間	下痢・腹痛・悪寒発熱・嘔吐・頭痛
腸炎ビブリオ	塩分を好む夏に多く発生	魚介類	3～20時間	差し込むような腹痛
黄色ブドウ球菌	人・動物の化膿創 手指・鼻咽喉等に分布	おにぎり サンドイッチ など	1～6時間	激しい嘔吐・下痢
病原性大腸菌	人や動物の腸管に存在する 大腸菌のうち、人に対して病原性のあるものの総称	水・多種の食品	1～12日	吐き気・嘔吐・下痢（時には粘血便） 腹痛・短時間の発熱
カンピロバクター	ペットを含むあらゆる動物に分布	水 食肉（特に鶏肉）	2～7日	発熱・下痢・嘔吐・腹痛

食中毒予防の3原則

- 菌をつけない・・・食品や手、調理器具をしっかりと洗う。食品間の二次汚染に注意する。
- 菌を増やさない・・・室温放置せず、冷蔵庫で保管する。作った料理は早めに食べる。
- 菌を殺す・・・食品は十分に加熱する。調理器具は定期的に消毒する。



※栄養部ではこの3原則に『持ち込まない』を入れ、食中毒予防に努めています。

今後の行事予定

8月 8日	納涼祭
8月14日	お盆休み
から	
8月16日	
9月	院内コンサート
12月	クリスマス会

この他にも、かのこゆり喫茶やリトミック等の行事を毎月行っています。当院のスタッフブログでは、開催された行事も取り上げています。ぜひ、スタッフブログもご覧ください。

スタッフブログ

<http://fukagawahp.blog.fc2.com>

おめでとうございます

資格合格者（介護福祉士）

デイサービス 桐 香織さん
富山県医師会永年勤続等表彰

看護部	金川	順子	さん
看護部	西田	美香	さん
看護部	西田	節子	さん
看護部	神保	幸恵	さん
栄養部	関口	聡子	さん

外来受付時間

9:00~12:00
14:00~17:00

【 休 診 】
第 2・4 土 曜 日
土 曜 日 午 後
日 曜 日・祝 日
お盆（8 / 14 ~ 16）

面会時間

10:00~20:00

健康診断は事前予約をお願いします。
水曜、金曜の午前に受付しています。
問い合わせは、電話または1F窓口まで。

□□編集後記□□

かのこゆりだより第三号も、無事に出来上がりました。
今回は、栄養部に協力して頂き、「食中毒について」と部署紹介を書いて頂きました。栄養部は、厨房で仕事をしているので、普段厨房に入れないうちスタッフにとっても栄養部の部署紹介は興味津々でした。
特に行事食については、その行事毎のメニューを毎回見れないのでクリスマスプリンの写真はクリスマスらしく華やかでした。おいしそうに食べていらっしゃる患者様の姿が、目に浮かびます。そして、今回の生駒主任のレシピは、暑い夏にピッタリのメニューなので是非みなさんご自宅で作ってみてください。

防災訓練を行いました。

6月13日（木）、防災訓練を行いました。まずは、会議室で避難経路と患者様の搬送方法を確認しました。

特に当院の場合にはご自身での避難が難しい患者様が多いこともあり、通常の医療機関より更に多くのケースを想定し「少しでも早く、より安全に避難できる」避難経路や搬送方法を予め考えておく必要があります。

その後、屋外に移動して消火器と散水栓を用いた消火訓練を行いました。防災訓練は毎年2回行なっていますが、いつどのような災害が起きるかわかりません。

万が一の時に備えて冷静に対処できるように、日頃からの心構えが必要です。今後も、病院長の皆様の安全を守るため、訓練を重ねてまいります。



消火器体験

<管理栄養士 生駒主任のオススメレシピ>

サラダそうめん

材料	
そうめん	100g
豚肉薄切り	3~4枚
レタス	2~3枚
水菜	適量
ミニトマト	適量
きゅうり	適量
なす	適量
人参	適量
小ねぎ	適量
大葉	適量
にんにく	少量
しょうゆ	適量



編集部 作

作り方

- ・そうめんは茹でる。
- ・豚肉も茹でて冷水で冷やす。
- ・野菜は食べやすい大きさに切る。
- ・なすは細く切り塩もみにして浅漬けを作る。
- ・大葉はあらみじん切りにし、にんにくはすりおろし、醤油とあわせる。（大葉にんにく醤油）
- ・そうめん、野菜、豚肉を盛り付け、大葉にんにく醤油をかけてできあがり。

※野菜は他の野菜でもよいです。にんにくが苦手な方は、めんつゆやドレッシングをかけて食べてみてください。