

Hospital News

vol. 15
2013.July.1



蝉の大合唱に夏の訪れを知るこの頃、いかがお過ごしでしょうか？
当院では例年通り 5月 14 日に看護の日のイベントを行いました。
今年は骨密度や手洗いチェックなど新たな試みもありたくさんの方々に参加して頂きました。
来年も色々な企画を考えていますのでご参加宜しくお願いします。



地域医療連携室

私たちのお仕事

医療機関や行政機関との調整業務と相談窓口業務を中心に患者さんと病院の橋渡し役として活動しています。地域の皆さんに安心して病院を利用していただけるように、看護師・社会福祉士と連携し細やかな対応ができるように努めています。

入院のお手伝い

医療機関から患者さんの紹介を受けて、当院にお越しいただくまでの相談や調整業務を行います。

入院がスムーズにできるようにサポートしています。

退院のお手伝い

看護師・社会福祉士と連携し、退院前に必要な支援調整を行います。介護保険や福祉サービスの紹介、退院に向けた支援、利用施設の紹介など必要に応じた情報を提供しています。

医療相談

診療費の相談から保険・福祉制度の利用方法まで、療法生活を安心して送るためにさまざまな相談を受け付けています。

不安や問題と一緒に解決できるようにお手伝いいたします。

医療相談を希望される方は、外来の受付窓口にてお申し付けください。

相談受付時間

月曜日～金曜日 午前9：00～午後5：00



● ● 透析室

透析センターでは、慢性腎不全の患者さんを対象に透析治療を行なっています。

透析室に入ると笑顔があふれ、ホッとするような
雰囲気で患者さんをお迎えできるよう、環境づく
りに心がけています。

「患者さんの立場に立った、
医療サービスを提供したい！」



そんな気持ちからスタッフ一丸となり、患者さんを明るく元気にお迎えしています。

透析センターでは、最新の透析装置を使用しており、今年4月より電動ベッドに変わりました。また、患者さんの要望に答え「まるでファーストクラスにいるような」リクライニングチェアも用意して、快適な透析治療を行なえる環境を整えています。



当センターには、透析療法指導看護師が在籍しており、充分な安全対策をとっておりますので、確かな透析治療の提供をお約束します。

治療時間	月・水・金 9:00～21:00 (2クール制) 火・木・土 9:00～17:00 (1クール制)
食事	希望の方 1食あたり ¥550
送迎バス	無料 (透析センター専用バス)
駐車場	あり



透析センター
専用送迎バスは、
自宅まで
お迎えに行きます



食だより



脱水予防



夏になると脱水による体のトラブルが起こりやすくなります。汗をかく量も増えて水分と同時に電解質も失われてしまいます。水分を摂る量も増えますが、のどが渴いたからと、ただ水をがぶ飲みすればいいというものではありません。夏を健康的に過ごすために、上手に水分を摂りましょう。

平均的な日本人の体格の方は、およそ一日に 1500cc から 2000cc の水分が必要と言われています。1 日に 3 回食事をきちんと摂れば、800cc から 1000cc くらいの水分は食事で摂ることができるので、それを差し引くと、1000cc 程度の水を飲めば必要な水分を摂ることが出来ます。



上手な水分の摂り方

- 💧 一気に大量の水分を摂ると、身体に吸収できないので
コップ 1 杯程度をこまめに飲むとよいでしょう。
- 💧 アルコールは利尿作用があるので、脱水のもとになってしまいます。
- 💧 甘い飲み物を飲むと、余計にのどの渴きを感じ水分がほしくなることがあります。
- 💧 冷たいものの取りすぎは体の中を冷やしてしまい胃腸に負担をかけてしまいます。
- 💧 大量の汗をかいた場合は、塩飴、梅干などを食べて塩分を補いましょう。
- 💧 スポーツ飲料を利用する場合は、糖分を多く含むものもあるので摂取量に注意しましょう。

じゃが芋の冷製スープ

材料

じゃが芋……中 3 個 (200g)
たまねぎ……中 1/4 個 (50g)
バター……大さじ 1/2 (7g)
水………100g
塩………1 g
こしょう……適量
牛乳………150g



作り方

- 1 じゃが芋、たまねぎの皮をむく。
- 2 じゃが芋は 3mm 程度に薄く切り、
たまねぎはみじん切りにする。
- 3 なべにバターを溶かして、たまねぎを炒め透きとおる
くらいになったらじゃが芋を加え炒める。
- 4 全体に油がなじんだら水をくわえて蓋をして、12 分
くらい弱火で煮る。
- 5 牛乳 150cc を加えて、沸騰する寸前で火を止める。
- 6 荒熱をとりミキサーにかけ、冷蔵庫で 30 分ほど
冷やす。



栄養量 (1 人分) :

エネルギー 157 kcal たんぱく質 4.2 g
脂質 5.7g 塩分 0.7 g



平成 26 年 4 月 1 日付けで 田辺伸悟 が 院長 に就任しました

初めまして、今年度より院長として勤務することになりました田辺伸悟です。

私は、高知に生まれ育ち、高校を卒業後、今まで「風来坊」のように大阪・東京・徳島・高松・高知県須崎市・香川県丸亀市・高知県室戸市・アメリカ合衆国マサチューセッツ州ボストン市・滋賀県東近江市・神戸市北区・岡山県倉敷市・滋賀県大津市・高知県香南市・兵庫県西宮市と転々としてきました。

そこで、いつも、最初にぶち当たるのが、「文化・グループ・種族・宗教・職種・経歴」の違いによって生じる壁でした。いわゆる偏見なのです。3年間のボストンでの研究生活の中でも、多くの壁を目の当たりにしました。でも、アメリカは人種のルツボですので偏見という壁は多数有っても、乗り越えられる高さの壁でしたので、皆、ユーモアを伴いながら乗り越えておられました。患者さんの中には色々な医療機関を転々とされて、藁にもすがる思いで受診される方々もおられます。長期間の苦痛に苦しみ、不安も伴っておられます。少しでも心身の苦痛を緩和して欲しいので来られているのが良く分かります。

私共職員一同、常に初心に戻り万難を排して患者さんに接して健康回復の一助となれるよう努力いたします。

院内の売店がリニューアルオープン！



Wellness Mart(ウェルネスマート)とは？

病院監修のコンビニエンスストアとして、ホロニクス

ヘルスケア（株）が独自運営する事業です。院内コンビニエンスストアを利用される皆様の健康生活をサポートするため、ホロニクスヘルスケア（株）病院コンビニ事業部が病院で必要とされる商品サービスを提供しています。



1階玄関横の喫茶室が5月7日（水曜日）より
病院コンビニ Wellness Mart (ウェルネスマート) として
リニューアルしました。

健康・美容に配慮した商品を多数取り揃えています。患者さんに限らず、院内で過ごす方々にとって快適なサービスや病院独自の目線を心掛けています。
今後は、季節ごとのおすすめ商品や売場づくりなどを展開していく予定です。

商品数や品揃えについて、ご利用される皆様のご要望にお応えできるように努めてまいります。
ご質問やご依頼などは、お気軽にスタッフまでお声掛けください。

皆様のご来店をスタッフ一同、お待ちしております。



ホロニクスヘルスケア株式会社 病院コンビニ事業部