

◆地域の皆様と所沢ロイヤル病院を結ぶ広報誌



はなみずき



秋号

vol. 40

発行 所沢ロイヤル病院 広報委員会 はなみずき編集部
〒359-1152 埼玉県所沢市北野三丁目1番地11
医療法人 啓仁会 所沢ロイヤル病院
TEL: 04(2949)3385 FAX: 04(2949)7872
ホームページアドレス <http://www.wam-town.jp/k/tokorozawa/>

平成27年10月1日発行

〈病院理念〉私たちは安全で良質な医療、心のこもった看護・介護、地域社会との連携を目指します。

やってきました! 敬老会

暑い夏が終わりを告げると、秋の所沢ロイヤル病院は『敬老会の季節』になります。

患者さまの中には一ヶ月以上も前から窓口にプログラムを求めていらっしゃる方もいて、当院で一番大きなイベントであるこの会を楽しみにしてくださっていることが、私たちにとっても励みとなりました。

なお、今年は13名もの100歳超えの患者さまに、ご長寿を記念してささやかな記念品と賞状を贈らせて頂きました。つらく厳しかった戦争から70年、御年を迎えられたことは大変喜ばしく、また尊敬に値するものと私たちは思っております。この度はおめでとうございます。



あんこ玉を頬張る患者さまやジュース片手にヨーヨー釣りを楽しむお子さまの楽しそうな笑い声が、室内いっぱいにあふれていました。

(文/総務課・関口)

Welcome to
our hospital



金子医師が 新しく仲間に加わりました!

7月から所沢ロイヤル病院に入職した、金子正二と申します。千葉県出身で、熊本大学を卒業し、東京大学第3外科に入局しました。公立昭和病院外科に2年、佐々総合病院外科に25年勤務いたしました。縁あってこちらの病院にお世話になって、2か月が過ぎましたが、院長先生はじめ諸先生方、看護師達に教えてもらいながら気持ちよく働かせてもらっています。今までの外科勤務と違って時間の流れが緩やかに流れています。その分患者さんをゆつくり診られると思います。不慣れではございますが、お役に立てることもあると存じます。よろしくお祈りいたします。

所沢ロイヤル病院外観▶

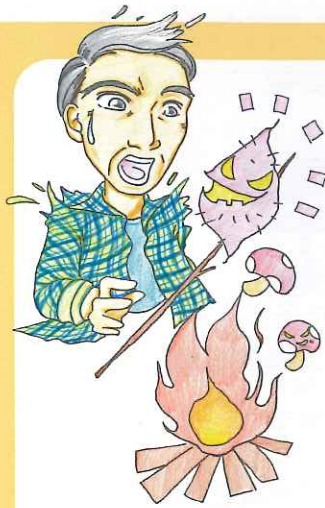


夏の「ふれあい看護体験」「ふれあい介護体験」を終えて

夏休み期間を利用し、毎年恒例のふれあい看護体験と初のふれあい介護体験を開催、4日間で計20名の方に看護・介護業務を体験していただきました。緊張しながらも笑顔で頑張る未来の素敵な白衣の天使たちを温かく見守り、労いや感謝の言葉をいただくなど、患者さまや面会の方々のご協力にも感謝いたします。参加者の中にはドラマの影響なのか、救命救急や手術の場面などを想像していた人もいたようですが、看護職・介護職が活躍する場が多岐にわたることや、地域での当院の役割などについても知っていただく機会にもなりました。最後の茶話会では、体験の感想や資格取得に関する話題など盛りだくさんで、夢を現実にするためお互いに励まし合う場面も見られるなど、忘れられない夏の思い出になったのではないのでしょうか。数年後どこかで看護職・介護職として勤務されていることを期待しながら、これから未来につながるような「体験」を継続したいと思います。



(文/看護部長・砂川)



大久保院長のほっとホット

「薬好きの日本人」

最近テレビ(特に衛星放送)を見ていると、サプリメントなどのCMをよく見かけます。やれ血圧にいいとか、糖尿病の予防になる、足、腰の痛みが改善するなどタレントや、愛用者がしたり顔で経験談を話しています。日本人の薬好きは有名ですが、医療医薬品の使用量も年間8兆円にも上り、ある統計ではイギリス、フランス、ドイツ、イタリアの合わせて4カ国で使われる量に匹敵します。しかし、それらのすべてが適正に使用されているかは、大いに問題があります。特に高齢者の場合、症状に合わせ薬を処方していくと、多くの種類の薬を服用せざるを得ません。なかには、ある薬による副作用のため、さらに薬が増えるようなこともあります。当然薬が増えれば、飲み合わせが悪くなる場合もあります。また、飲み忘れが多くなる場合もあります。本人はわからず、家族が、気づく場合もあります。薬は、患者さんそれぞれに合わせて適正に処方されるべきで、患者さん自身もご自分が処方されている薬の効用、副作用など薬をもらう際に、薬剤師から充分説明を受け、一緒に渡される薬の説明書を熟読してください。

実習生もがんばりました!

所沢ロイヤル病院栄養科では、平成20年から栄養士養成学校の校外実習先として実習生の受け入れを行っています。この実習は、給食業務を行うために必要な給食サービスについての知識・技能を身につけるための実習です。実習の中でも特に大変な課題のひとつにこの「職員食提供」があります。与えられた課題をもとに**献立作成**、**食材管理業務**として発注・検品を行い、**調理**、盛り付け、配膳、喫食者へのアンケートを実施し、まとめ考察するという給食運営業務を実習生2名で行うものです。限られた人数で90名程度の職員食を提供するため、衛生管理はもちろん作業効率などをふまえ、タイムスケジュールをつくり入念に打ち合わせを行い実施しています。今回のテーマはズバリ「**減塩**」。日本人の食事摂取基準が改定され成人の方の1日の食塩摂取量は、男性8g、女性7gとなりました。単純に1食2.6gから2.3gの食事を摂るということになります。まずは薄味に慣れるため3g設定で、また埼玉県のマスコット、コバトンお勧めコバトンメニューとして使えるように野菜120g以上使用し、話題の乳和食の技法も取り入れた献立作成という課題でした。つくり方などはホームページに載せていますので、ご参考にしてください。(文/栄養科・原島)



…… 献立 ……

ご飯

●
ミルクー肉じゃが

●
豆苗ともやしの炒め

●
海藻サラダ

●
なめこと豆腐の味噌汁



● 6階おやつ作成 ●
ミルクプリン
梨薔薇のグレンデン
風味添え





みるしる! 31やるん♪



ハロウィンといえば、かぼちゃ?

10/31はハロウィン (万聖節 All Saints' Day)。

元来はキリスト教圏の『お盆』のようなお祭りで、オバケや魔女などの仮装した子供たちが「お菓子くれなきゃ いたずらしちゃうぞ!」と言いながら家々を巡る面白さが人気を呼び、現在では日本でもお菓子やグッズ、コスチュームの販売が定着しています。

ちなみにハロウィンのシンボルといえばオレンジ色のかぼちゃ。

ギザギザの笑った口の『ジャック・オー・ランタン』というかぼちゃのオバケ提灯が有名です。

これは悪い霊を追い払い、親族の霊を迎え入れるための目印と言われており、その起源はむかしむかし悪賢い遊び人が悪魔をだまして『死んでも地獄に落ちない契約』を交わしたものの生前の行いがあまりに悪く、天国で入国拒否されてしまい結局地獄にも行けずこの世を彷徨いながら死者の道案内をしているという伝説からきているそうです。

でも、なぜかぼちゃなのかというと、単純にハロウィンが盛り上がるアメリカでかぼちゃがたくさん作られていたから。

スコットランドやアイルランドなどではカブで提灯を作るそうですよ。

可愛くて楽しいハロウィン。今年はどうなお菓子やグッズを買おうか迷いますね♪

(文/総務課・関口)



お知らせ

ほぼ半年をかけて行っていた外装改修工事が9月末で終了しました。患者さま、ご家族さまにおかれましてはご理解をいただき、誠にありがとうございました。

10/20 (火) 消防避難訓練
時間/13:30~

10/22 (木) 電気設備点検に伴う停電
時間/11:30~13:00

12月下旬 クリスマス会
毎年お届けしているアットホームなクリスマス会。現在トナカイがサンタさんの日程調整を行っております。乞うご期待!



編集後記

今年も暑い夏が過ぎ、早くも秋ですね。皆さま、夏バテならぬ秋バテになっていませんか? 秋バテとは夏バテによる体の疲れに秋の寒暖の差や気候の変化、夏の食生活などが影響し体調を崩している状態だそうです。改善策はぬるめの入浴、適度な運動、睡眠……色々ありますが一番お手軽なのは「朝一杯の白湯」!! 胃腸を温め代謝、免疫力アップにつながるそうです。今年もあと少し。元気に過ごしたいものですね♪

(文/看護部・松岡)

