

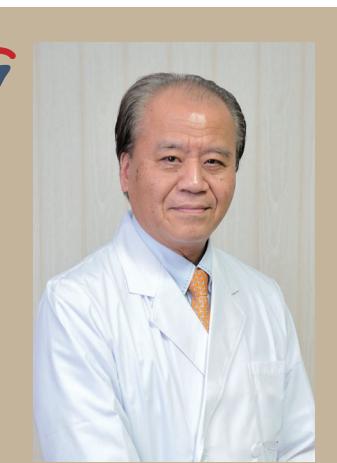


年頭のご挨拶



明けましておめでとうございます。この一年が皆様にとってすばらしい年でありますことを心よりお祈り申し上げます。

さて、当院では昨年5月に患者サービスの向上を目的として「総合患者サポートセンター」を開設いたしました。これまでの入退院支援センターと地域連携部門（地域連携・医療相談窓口）を集約することにより、情報共有のハブ化、患者中心のケアプランの作成、患者に合った病床の選択、地域ニーズに応じたサービスの提供が可能となりました。入退院に関わる部門と在宅連携に関わる部門の多職種連携は、患者への支援をより包括的にするうえで欠かせない要素です。専門家たちが、それぞれの知識を持ち、互いに補完し合うことで、これまで以上に一人ひとりの患者に合ったオーダーメイドの医療サービスを提供することができます。また、当院では「お待たせしない体制づくり」にも力を入れ、これまで施設内の情報共有に時間がかかっていたことも、同じオフィスで完結できるため、タイムリーに対応できるようになりました。総合患者サポートセンター設立により、満足度の高い医療を提供できると考えています。今後も地域のニーズに応えるべく努力してまいりますのでご支援のほどよろしくお願い申し上げます。



病院長
小嶋 正義

今号の topic

第3回

なばりジュニアメディカルラリー



令和6年9月、「第3回なばりジュニアメディカルラリー」に、当院より看護師・理学療法士・作業療法士・臨床検査技師合わせて14名が、「菰野ブース」としてスタッフ参加しました。ジュニアメディカルラリーは、中高生が応急手当や心肺蘇生法の知識や技術を身につけ、事故現場や避難所などを再現したシチュエーションにどう素早く適切に対応できるかを、チーム単位で競い合います。今回、9チーム・39名の高校生が参加し、スタッフが準備した様々なシナリオを次々にクリアしていました。

「菰野ブース」は、「窒息」をテーマにブース運営しました。レストランで高齢の男性が唐揚げをのどに詰まらせ、意識消失。そこに居合わせた高校生4人が救命するために、自分たちが出来ることをやりとげ、医療者に繋げるといったシナリオです。高校生らは、一人一人が「命」に向き合い、「自分たちにもできことがある」ことを探求し、真剣に考え行動していました。その姿は、初々しくも頼もしくもあり、行動することの勇気に私たちも力をもらいました。

今後は、「菰野ブース」として地域でのジュニアメディカルラリー開催を目指したいと考えています。そして、参加した中高生たちが菰野町の「地域の救助者」になり、将来は、三重県の、そして菰野町の医療現場で活躍される日を願っています。※「菰野ブース」は令和7年3月「第2回よっかいちジュニアメディカルラリー」に参加します。スタッフ参加で協力いただける方、ご興味のある方は下記までご連絡ください。

お問い合わせ

☎ 059-393-1212(代)

看護部：辻



Pick up News

pick up
01

2つの軽度認知障害（MCI）の検査を導入しました

近年、健康寿命を延ばす取り組みや認知症の早期発見に关心が高まってきています。そこで当院の健康管理センターでは、2024年4月より2つの軽度認知障害（MCI）の検査を導入しました。

① のう KNOW (¥1,500)

簡単なタブレット操作で、脳の反応速度、視覚注意力、記憶力など脳の健康度をチェックします。



② MCIスクリーニング検査 (のう KNOW とセットで¥19,800)

採血で軽度認知障害（MCI）のリスクを評価します。

脳からはじめる健康管理。これから毎日をイキイキと自分らしく健康に過ごすため、できる事から少しづつはじめてみませんか？

お問い合わせ先 ☎ 059-393-1212 (代) 健康管理センターまで

pick up
02

実習生を新たに4名迎え入れました

当院は令和4年10月から介護職種の外国人技能実習生を受け入れてきました。昨年、10月に2期生となる実習生を新たに4名迎え入れました。10月3日には入職式を無事に終え、当院での研修期間を経て部署へと配属となりました。技能実習生たちは日本での生活に慣れつつ、介護技術の習得及び日本語の習得にむけて日々、一生懸命に取り組んでいます。技能実習生が自信をもって活躍できるよう支援して参りますので、今後ともご理解、ご協力を宜しくお願い致します。



わくわく 健康 レシピ

冬の薬膳レシピ ～山芋の養生ソースかけ～

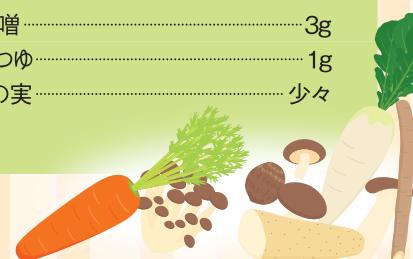
Recipe

体にエネルギーを与えるとされるえびやカリフラワーに、滋養強壮効果のある山芋をかけました。老化防止効果が期待されるクコも使用しています。

材料

1人分

カリフラワー	25g	白味噌	3g
ブロッコリー	25g	めんつゆ	1g
むきえび	20g	クコの実	少々
山芋とろろ	30g		



作り方

- カリフラワー、ブロッコリー、むきえびはさっと塩茹でする。または、蒸す。
- 山芋とろろ、白味噌、めんつゆをよく混ぜ合わせてソースを作る。(必要に応じて、水を加えとろみを調整)
- ①を器に盛り、ソースをかける。
- お湯で戻したクコの実をトッピングする。

