

永 生 病 院 だ よ り



KEIRYOKAI

ゆるめあ

vol. 14 2009

- ▶ 理事長のあいさつ
- ▶ テレビせとうち「ライフ&ビズ」にて放映
- ▶ 健康ひろば
- ▶ 鏡開き
- ▶ 第50回全日本病院学会
- ▶ 編集後記

「凜として今……」
雪景色の向こうに感じる
芽吹きのかげ。

病院理念

- 信頼される医療・保健・福祉を提供し、地域の健康増進に貢献する

基本方針

- 良質な医療を提供するため、心と技術を磨く努力を惜しみません
- 患者の権利、尊厳、安全を重視した医療を提供いたします
- 医療、福祉と連携を持ち、急性期医療から在宅医療まで、全員参加で取り組みます

● 理事長のあいさつ

新しい年を迎え、大寒の寒さにも身も心もひきしまるこの頃です。昨年暮、アメリカの金融ビジネス破綻の影響で世界大不況がひきおこされました。日本でも、経常利益2兆円をあげていた世界に誇る「トヨタ自動車」が大勢の派遣社員をリストラし、また、ホンダ自動車がF1から撤退し、他の家電製造会社も工場閉鎖するなど、かつて起きたことのないような事態が報道されています。種々議論がなされていますが、経済至上主義のアメリカ的なやり方に一部反省と見直しが問われています。

医療界においても、従来の医療行政のすすめ方に一部歪が表れ、医療の格差、医師の偏在、地域医療の崩壊などが見られます。国は、急性期病院を高度急性期病院化し、ますます平均在院日数を短縮しており、充分治療が終了していないまま退院となるので、その後を受けて、在宅で生活できるまでの治療・ケアができる慢性期の病院がどうしても必要となります。急性期で行なった治療をより効果のある結果に導くのは、慢性期の治療・ケアによると言っても過言ではないと考えます。ただ単に医療費抑制のためだけの療養病床削減は、患者さまに良い結果を生むとは考えられません。ある患者さまからの言葉で、「入院した途端、退院後受け入れてくれる病院を決めておいてください、といわれたのです」というのを聞きますが、これも何か不自然と思います。

2012年3月末で「介護療養型医療施設廃止」と小泉内閣で決まりましたが、介護療養型医療施設は、老健、特養とちがって、常時医師がおり、他のコメディカルスタッフもそろっており、いつ急変しても積極的に対応できます。急変時に施設を変わるような必要もなく、充分な治療が出来ます。従って当院でも、しだいに医療度の高い患者さまが多くなっています。この病棟の存在がなくなれば、同じ質を維持した治療をどこで行えばよいのかと悩みます。是非、見直すべきと考えます。どこで病気になっても、とにかく安心して治療の受けられる医療制度の構築を早く望みます。目の前の患者さまが、安心出来て、頼れる医療機関であることが、我々の存在価値であると思いますので、そのために今年も全員力を合わせて努力をしていかねばならないと考えます。

理事長 森 伊津子



● 平成20年11月29日(土) テレビせとうち「ライフ&ビズ」にて放映



当院は、両立支援相談委員会を設置して育児・介護両立支援に取り組んでいます。今回は、男性の育児休暇の取得をはじめ、院内での取り組み内容や院内託児所での状況などについて番組で取り上げられました。

現在38名の乳幼児がひまわり託児所に通っており、職員も夜勤業務を行ったり、育児時間(授乳)を取得したり、安心して働いています。



イソフラボンの効用

イソフラボンとは大豆の胚軸の部分にあり、女性ホルモンに似た構造をしているものであり、大豆を食べている地域では、尿中イソフラボンの値が高く、長寿であることがわかってきました。主な効用として以下のことがあります。

■高血圧の予防

- ・血管の内皮細胞が血液さらさら物質である一酸化窒素をつくる
- ・酵素の遺伝子の働きをたすける

■動脈硬化の予防

- ・悪玉コレステロールが増えるのを防止する

■がんの増殖を防ぐ

- ・血管が新しくつくられるのを防ぎ、がん細胞が急速に増殖し転移するのを防ぐ
(24時間尿中のイソフラボンが多い地域では、前立腺がんや乳がんの死亡率が少ない)

■糖尿病の予防

- ・アディポネクチンという物質が多くつくられ、インスリンの感受性を高め、糖尿病になりにくい体質ができる



1日に70グラム的大豆を食べれば、健康に必要なイソフラボンはとれます。おからは、イソフラボンの宝庫です。また、大豆を食べるとき、魚といっしょに食べると悪玉コレステロールが処理されて、さらによくなります。

※以上、家森幸男先生の本より抜粋させていただきました

大豆イソフラボンの効果を引き出す

おすすめ
レシピ!



納豆にあらかじめしっかり味をつけておくことと、卵、かつお節を最初に混ぜてしまうところがポイント。こうすることによって、納豆の風味を残しつつ、納豆くさがさが気になりません。しかも卵を混ぜてから焼くので、フライパンに納豆のネバネバがつかず、とても炒めやすくなります。たいた梅肉を混ぜると、味のアクセントになり、さわやかな仕上がりになります。

梅納豆チャーハン(2人前)

納豆	2パック	ごま油	大さじ1
醤油	大さじ1	ご飯	茶碗2杯分
みりん	大さじ1	長ねぎ(みじん切り)	1本
かつお節	1パック(5g)	梅干	大1~2個
卵	1個	塩、しそ	適量

作り方

1. 納豆に醤油とみりんをよく混ぜ、そこへ、卵とかつお節をいれて混ぜる
2. 梅干は梅肉だけを取り出し細かく刻んでおく
3. フライパンを熱してごま油を入れ、1.を一度に入れて大きく混ぜる
4. 香ばしい香りがしたら、ご飯をいれて混ぜながら炒める
5. 全体がパラリとなったら塩で味を調えて、長ねぎのみじん切りを混ぜる
6. 最後に刻んだ梅干をさっと混ぜて火を止め、仕上げにしそを盛りつける

● 鏡開きを開催



企画委員会では、季節ごとの行事を企画・運営しています。
患者様や利用者様、ご家族の方に季節感を職員と共に感じてもらえる、おもてなしの心を大切にしています。

年明けの行事として、1月10日(土) 鏡開きを開催しました。

職員が着物姿で、お抹茶の接待を行いました。

琴の生演奏を聴きながら、心和むひとときでした。

これからも皆さまに楽しんで頂ける企画を開催していきます！



● 第50回全日本病院学会

11月22、23日第50回全日本病院学会 東京大会が開催され、当院からも6演題発表しました。全日本病院学会での発表は今年で4回目となり、学会発表を一つの目標とすることで、日常の業務に対する視点も違ってきたように思います。

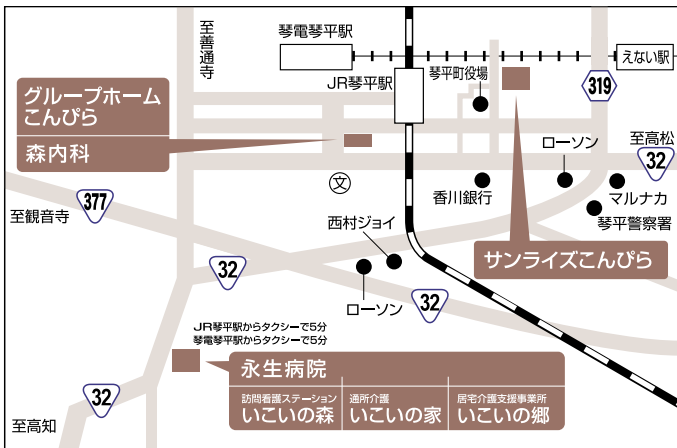
今後もより良いチーム医療を目指し、患者サービス向上に取り組みます。



【編集後記】

昨年は日本人のノーベル賞受賞に沸き立ち、日本人としての自覚と誇りを喚起された1年でした。昨年末から世界同時不況の嵐が吹き荒れ、暗いニュースで年があげましたが、私達は地域の方々に信頼される医療・保健・福祉を提供することに専念してまいります。

今年は五年、一歩一歩確実に前進できるよう努力していきますのでよろしくお願い致します。



医療法人 圭良会

- 永生病院
香川県仲多度郡まんのう町買田221-3
Tel 0877-73-3300
- いこいの森 (訪問看護ステーション)
Tel 0877-73-3700
- いこいの家 (通所介護)
Tel 0877-73-3718
- いこいの郷 (居宅介護支援事業所)
Tel 0877-73-3655
- 森内科
香川県仲多度郡琴平町167
Tel 0877-73-4188
- グループホームこんびら (認知症高齢者グループホーム)
Tel 0877-73-0811
- サンライズこんびら (小規模多機能型居宅介護)
香川県仲多度郡琴平町榎井字池田451番地1
Tel 0877-58-8600

永生病院 130床(一般病棟 40床・療養型病棟 90床)

永生病院広報誌「ゆるぬき」第14号
発行元：医療法人 圭良会 永生病院
編集者：医療サービス改善委員会
住所：〒769-0311 仲多度郡まんのう町買田221-3
TEL:0877-73-3300
FAX:0877-73-3202
永生病院のホームページ <http://www.eisei-hp.or.jp/>
eメールでのお問い合わせは keiryokai@eisei-hp.or.jp
発行年月日:平成21年1月15日