

# ふれあい

2016  
3月

発行:医療法人 社団協友会 八潮中央総合病院

編集:広報委員会 〒340-0808 埼玉県八潮市緑町1丁目41-3 TEL.048-996-1131/FAX.048-997-2135

## 外来患者満足度調査 集計結果のお知らせ

当院では毎年期間を定めて満足度調査を実施し、その結果をより良い病院づくりの指標として活用しサービス向上に努めています。

今回の調査は、次のように実施いたしました。

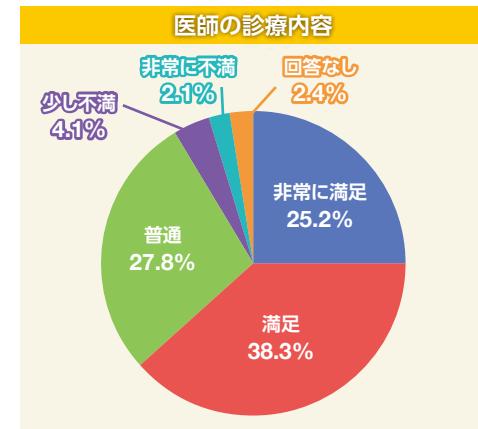
**期間** 平成27年12月7日(月)から12日(土)までの6日間

**場所** 当院外来の各診療部門

**配布枚数** 723枚

**回答枚数** 579枚

**回収率** 80.1%



### 皆様からいただいたご意見

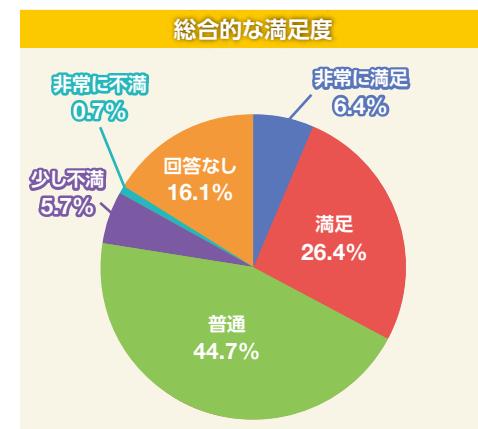
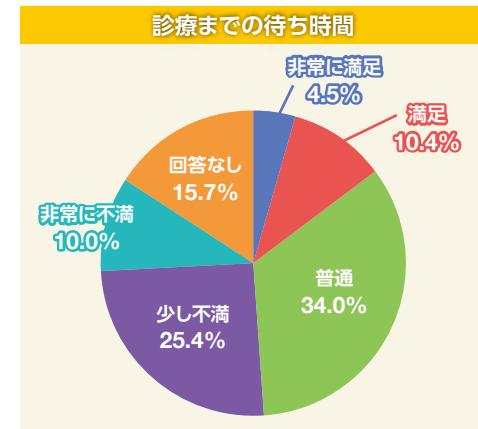
「スタッフの接遇」につきましては、医師・看護師とも「親切である」「優しい」等のお褒めの言葉がある反面、「不親切」「もっと話を聞いてほしい」等のご指摘もいただいております。ご指摘いただいたご意見等を担当部門によく確認し、改善すべきところを改善し、サービス向上に努めてまいりたいと思います。

「待ち時間」に関しましては、アンケート項目でも多くの方からご不満の評価をいただいております。お待たせして申し訳ございません。診療の順番は、診療部門や病状・診察内容等によって前後することがございますが、できるだけスムーズな診療を心がけてまいりたいと思います。また、会計につきましても、内容によって順番が前後することがございますが、スピーディな事務処理を心がけてまいります。できるだけ早くお呼びできるよう心がけておりますが、あまり長い時間お待ちになるようでしたら、窓口にお声をかけていただきたいと思います。

その他のご意見では、当院の新築移転に伴い、「移転すると遠くなってしまうのが不安」「移転後どのように通うか悩んでいる」等のご意見をいただいておりますが、現在、移転後も現在の病院近くを経由する送迎バスの運行を検討しているところでございます。当院の新築移転につきましては、現在院外広報誌やホームページ等でお知らせしております。

今後も引き続き患者さまの視点に立った「地域から信頼される病院」をめざしてまいりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

アンケートにご協力いただきまして、誠にありがとうございました。



# 理学療法士会の公開講座で当院リハ科職員が講演



12月13日(日)午後1時から4時まで、八潮メセナにおいて埼玉県理学療法士会東部ブロック主催の公開講座が行われ、当院リハビリテーション科の中島智博と新井龍一の両理学療法士が講師となりました。

テーマは、「認知症予防と転倒予防で健康寿命を延ばそう!」。前半は講演、後半は実技を中心とした講座で、参加した35名の皆さん最後まで熱心に受講されました。



## 理学療法士として社会貢献していきたい

さまざまな地域の住民の方々とお話をすることができて、とても良い経験となりました。これからも、理学療法士として、地域住民の方々のために社会貢献していきたいです。  
毎年一般の方向けのイベントを企画しています。どなたでも参加可能です。ご参加お待ちしています!

《理学療法士》中島智博、新井龍一



## 認知症サポーター養成講座を開催

11月から12月にかけての3日間、八潮市の出前講座として、職員向けに「認知症サポーター養成講座」を開催しました。3日間で延べ218名の職員が参加し、当院の職員の4割近くが、認知症サポーターの証「オレンジリング」をいただきました。

この研修の講師となるのは、「認知症キャラバンメイト」と呼ばれる、八潮市内4か所の「地域包括支援センター」の職員です。認知症の基礎知識、認知症の方への接し方をお話ししていただき、質疑応答では、実務を想定した内容の意見交換ができ、参加した職員は有意義な研修となりました。また最近は、高齢者を狙った悪質な詐欺事件が後を絶ちません。患者さまでも実際に詐欺事件に遭った方や、遭いそうになった話をよく伺います。

認知症サポーターは、子どもから高齢者までどなたでも受講ができる制度です。私達職員も、この制度を正しく理解し、患者さまや市民の認知症の方を色々な面で守っていきたいと考えます。



# 春キャベツと新たまねぎのサンド

〈1人分のカロリー〉460kcal・塩分2.6g

みずみずしい春野菜のおいしい季節がやってきました。

春野菜の中でも春キャベツと新たまねぎは身近な食材ではないでしょうか。

どちらもやわらかく甘味があるので生で食べるのがおすすめです。

サンドイッチに生野菜をたっぷりと挟んだ、バランスのとれた一品をご紹介します。

朝食やランチにいかがでしょうか。



## ■材料

食パン8枚切り	2枚
春キャベツ	80g
新玉ねぎ	20g
マヨネーズ	大さじ1
黒こしょう	適量
ハム	2枚
スライスチーズ	1枚
粒マスタード	小さじ1

## ■作り方

- ①春キャベツと新玉ねぎを千切りにする。
- ②食パン1枚にチーズとハムを重ねてのせ、もう1枚には何ものせずにオーブントースターで3~5分焼く。
- ③食パンが焼けたら何ものせていない方に粒マスタードを塗る。
- ④春キャベツと新玉ねぎに、マヨネーズと黒こしょうを和える。
- ⑤チーズとハムをのせて焼いたパンの上に④を盛る。
- ⑥マスタードを塗ったパンを上から重ねて両手で押さえる。
- ⑦食べやすい大きさに包丁で切る。

## 献立のポイント

○マヨネーズは盛る直前で和えたほうが水っぽくなりにくいです。

○玉ねぎの辛味が気になる場合は15分以上空気にさらしておくと辛味が和らぎます。



## 管理栄養士の ひとくちメモ



### ●キャベツの主な栄養素

春~初夏にかけて出回る「春キャベツ」と、年間を通して食べられる「冬キャベツ」は別の品種です。春キャベツは葉の巻きがゆるく鮮やかな緑色をしており、冬キャベツは葉に厚みがあつて加熱しても崩れにくいのが特徴です。それぞれに含まれている栄養素は同じです。

#### ビタミンU

胃潰瘍や十二指腸潰瘍の回復に効果があるといわれていて、キャベツから発見されたため「キャベジン」とも呼ばれます。昔から「キャベツが胃を守ってくれている」といわれて、脂っこい食事のつけ合わせにキャベツはぴったりなんですね。

#### ビタミンC

抗酸化作用があり、体に有害な活性酸素から細胞を守ってくれます。

#### ビタミンK

止血作用や骨を丈夫にする役目があります。

#### カリウム

体内の余分な水分を体外に排出させ、むくみ防止や高血圧の予防に効果的です。

### ●新玉ねぎと玉ねぎのちがい

春先に収穫してから出荷までの期間がそれぞれちがいます。

「新玉ねぎ」は、3~4月頃に早取りしすぐに出荷されたものです。収穫後すぐに出荷しているので、水分が豊富で柔らかく甘みが強いため、生食に向いています。

「玉ねぎ」は、収穫後約1か月間乾燥させて貯蔵した物で、茶色の薄皮が何枚か表面を覆っていて、常温で保存できます。生では辛味が強く、加熱すると甘味が出るのが特徴です。

