

ふれあい

2018
10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 〒340-0814 埼玉県八潮市南川崎845番地 TEL.048-996-1131/FAX.048-997-2135

病院の仕事を体験していただきました

8月9日(金)は、八潮市社会福祉協議会主催で毎年行われる「夏休みボランティア体験」にご応募いただいた八潮止中学校2学年の高橋舞衣さんが、4B病棟で病院職員の仕事をボランティア体験していただきました。

また、8月2日(木)と23日(木)の両日は、「ふれあい看護体験」にご応募いただいた主に高校生の皆さんが看護師の仕事を体験していただきました。(写真は8月2日の体験の様子です。)

夏休みボランティア体験



昼食の配膳



ベッドの高さを調整



車椅子の乗車体験



体験項目のチェック

身体を拭く
おしごりの準備注射器の説明を
真剣に聞く

本物の注射針を使う体験



駆血帯を巻く体験

患者さまに酸素を送るための
アンピューマスクの使用体験

患者さまとのコミュニケーション

ふれあい看護体験

9月3日から 自動精算機を 導入しました!



自動精算機導入のお知らせ

9月3日から、診察後の会計待ち時間短縮を図るため、
自動精算機を導入いたしました。
外来・入院の医療費をお支払できます。
各種クレジットカードもご利用できます。



設置場所 1F 総合受付 支払窓口 2台

利用時間 平日:午前9時～午後5時30分
土曜:午前9時～午後1時

- 1 診察券を入れる
- 2 モニタに表示された請求金額を投入する
- 3 入金を確認し確認ボタンを押す
- 4 釣銭金を受け取る
- 5 領収書・明細書を受け取る



機械の取り扱いが不安な場合は、会計窓口でもお支払いが可能です。
ご不明な点等ございましたら、お近くの職員までお声かけください。

特定行為に関する看護師の研修制度

超高齢社会に向けて、病院などの医療を担う看護師だけではなく、介護・在宅などにおける看護師の役割が拡大されることが必要になり、看護師の力量を上げるための研修制度として2015年10月よりこの法が施行されました。当院においてもこの9月より特定行為研修を修了した看護師が入職しております。

現在実施されている特定行為の科目うち、呼吸器(気道確保に係るもの)関連、呼吸器(人工呼吸療法に係るもの)関連、動脈血液ガス分析関連、呼吸器(長期呼吸療法に係るもの)関連、栄養に係るカテーテル管理(中心静脈カテーテル管理)関連の、血糖コントロールに係わる薬剤投与関連の6区分について実施可能になり、今後の看護師の役割拡大にむけて少しづつ取り組む予定であり、今後もこのような研修受講を推進していきたいと思っております。厚生労働省は2025年に迎える高齢社会まで、10万人以上の特定行為研修を終えた看護師を育成する事をを目指しており、より安心・安全な医療・福祉の体制に看護師の役割拡大は必須であり、当院でも時代に沿った人材の育成・確保を目指しております。



入職した門馬良明看護師
<特定行為研修修了者>



竹之下医師が
地域で講演

8月20日(月)午前10時から、八潮市八潮7丁目の大原公民館において、当院神経内科の竹之下拓(たけのした・ひらく)医師による出前講座を実施しました。これは大原美原会(大原地区の老人会)からの依頼によるもので、会場には会員や近隣地区の皆さんなど40人の方が集まりました。

テーマは「膠原病・リウマチ・自己免疫って何?」で、内容は、膠原病やリウマチ、自己免疫の言葉の意味や発症する仕組み、予防のための心構えなどについてお話ししました。

参加された皆さんからは、「健康番組などで自己免疫の病気という言葉を聞くことがあり、今ひとつ何のことだかわからなかったが、今日のお話を聞きその仕組みがよく分かった」「自分には関係のない病気だろうと思っていたが、だれにも起こりうる病気であることが分かった」などの感想をいただきました。講義の後にはご質問が相次ぎ、予定した時間を大幅に超えましたが、参加されたさんは最後まで熱心に受講していただきました。

管理栄養士のメティカルレシピ

手作り豆腐ハンバーグ

鶏ミンチと豆腐をあわせることで、フワッとした食感になります。
豆腐の水切りをしないため、水分が抱き込まれてジューシーな食感になります。

■材料(4人分)

鶏ミンチ	120g
木綿豆腐	1丁
玉ねぎ	1/4
塩	少々
こしょう	少々
卵	1/2個
パン粉	大さじ1
牛乳	大さじ2

166kcal・塩分0.9g(1人分)

A	トマトケチャップ・大さじ1 1/4
	ウスターソース・大さじ1/2
	砂糖・大さじ1

■付け合せ(4人分)

カリフラワー	適量
ブロッコリー	適量
塩	少々

■作り方

- ボウルに鶏ミンチと塩、こしょうを入れてよくこねる。さらに豆腐と卵、玉ねぎ、パン粉、牛乳を入れ、よく混ぜる。
- よくこねてまとまるようになったら、手で丸く形づくる。
- フライパンにサラダ油(分量外)を熱し、②を焼く。焼色が付いたら裏返し、蓋をして中まで火を通す。
- ③をお皿に取り出し、使用していたフライパンにAの調味料を入れてソースを作る。
- ⑤付け合せの野菜を茹でて、ハンバーグ一緒にお皿に盛り付ける。④のソースをかけたら完成



管理栄養士の ひとくちメモ

鶏ひき肉と豆腐を使うことで良質なたんぱく質をたっぷりと摂ることができます。お肉だけで作るハンバーグよりもボリュームが出るので、お腹も栄養もしっかりと満たせるのでおすすめです。

