

JCHO 可児とうのう病院の「いま」を伝える

はとぶき

hatobuki
vol.30
2020 APRIL



特集 食事で患者さんの元気を応援する 「栄養管理」の取り組み

ニュース&トピックスVOL.28

医療連携ひろば | 医療連携Drスマイルリレー まゆきクリニック/いとしろクリニック

健康ナビVOL.19 | 「健康長寿」の鍵は腸内環境にあり!? 腸内フローラ検査のススメ

四季の健膳 | ばくだんだんご

はとぶき 第30号 (発行) JCHO 可児とうのう病院 〒509-0206 岐阜県可児市土田1221番地5 TEL 0574-2553113 FAX 0574-254657

外来診療担当表

令和2年5月1日現在

診療科		月	火	水	木	金
内科	総合	交替制	交替制	交替制	交替制	交替制
	2診 (消化器)		清水 達治	印藤 敏彦	清水 達治	印藤 敏彦
	3診		岩田 敬和			増富 智弘
	4診 (循環器)	横内 一彦	山田 清康	林 尋之	鈴木 淳也	横内 一彦
			13:00~ 林 尋之			
	5診 (呼吸器)		神山 潤二	(循環器) 山田 清康	中村 さや	
	6診 (神経内科)	井口 洋平	小野寺 一成		小池 春樹	横井 聡
	7診 (血液)	吉田 均	伊藤 貴彦	吉田 均	池野 世新	
外科	8診 (糖尿病・内分泌)	池庭 誠	代 務	安藤 敏仁	高槻 健介	林 優佑
	1 診			瀬古 浩		児玉 章朗 (血管外科)
	2 診	池山 隆	池山 隆	池山 隆	池山 隆	池山 隆
	3 診		岸田 喜彦		1・3・5週 門松 由佳 (呼吸器外科)	岸田 喜彦
	形成外科 (予約制)		2・4週 14:00~ 高橋 ひとみ			
	小児外科 (予約制)		14:00~ 岸田 喜彦			
整形外科	1 診	交替制	藤田 明子	1・3・5週 落合 聡史 2・4週 代 務	世木 直喜	竹本 元大
	2 診	中野 健二	岩月 克之 (手外科)		中野 健二	
	3 診	富田 浩之 (脊椎)	鈴木 望人 (リウマチ)	幸島 寛		幸島 寛
	午 後					4週 14:00~16:00 川崎 雅史 (股関節)
泌尿器科	1 診	青木 重之	山田 芳彰	青木 重之	原 浩司	1・3・4・5週 山田 芳彰 2週 原 浩司
	2 診	森永 慎吾	原 浩司			
小児科	1 診	金山 恵子	濱田 太立	月館 幸一	神澤 孝洋	金山 恵子
	専門外来 (午後 予約制)			1週 長谷川 誠一 (小児循環器)		2・4週 牧 祐輝 (神経)
耳鼻咽喉科	1 診	平野 光芳	平野 光芳	平野 光芳	平野 光芳	平野 光芳
	2 診	櫻井 一生			田邊 陽介	
婦人科	1 診	片山 宣	村岡 彩子	眞鍋 てるみ	大野 真由	片山 宣
皮膚科	1 診	佐竹 史章	佐竹 史章	佐竹 史章	佐竹 史章	交替制 (完全予約制)
脳神経外科	1 診			近藤 正規		
眼科	1 診	加藤 彩			(受付10:30まで) 土井 浩史	加藤 彩

| 外来受付時間 8:30~11:30 | 休日 土・日・祝日・年末年始 |

食事で患者さんの元気を応援する

「栄養管理」の 取り組み

特 集

hatobuki



JCHO可児とうのう病院の栄養管理室では、「栄養指導」「栄養管理」「給食管理」を通じて患者さんをサポートしています。患者さんに元気になっていただくためのさまざまな取り組みを、食事というアプローチから行っています。

株式会社マサミ様より、 マスク1000枚を寄贈いただきました。



このたび、株式会社マサミ様より、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い不足する医療物資であるマスクを寄贈いただきました。
院長室で行われた贈呈式では、株式会社マサミ岸野社長より岸田院長へ目録が贈呈されました。
いただいたマスクは大切にに使わせていただきます。

卒後臨床研修

卒後臨床研修とは、入職したばかりの看護師が、一年間にわたって医師や先輩看護師などにより指導を受け、患者さんによりよい医療を提供できるようにするための制度です。研修の最後には一年間学んだことを発表し、心新たに新しい配属先へと旅立っていきました。



取り組み発表会では、チームでの取り組みとその成果を発表しました。



卒後臨床研修修了式後の看護師。
患者さんに寄り添った看護を心がけていきます。



修了証授与。2年目看護師としての決意を新たにしました。



評判の
「お楽しみランチ」
(P10 参照)

栄養指導の当日依頼にも 柔軟に対応

病気の治療において、栄養管理はとっても大切。当院では患者さんの栄養状態を整えるための「栄養指導」「栄養管理」「給食管理」それぞれの業務に力を入れています。

栄養指導は入院・外来のそれぞれの患者さんに行っているのですが、病院内の連携がうまくとれているため全国に広がるＪＣＨＯ（独立行政法人 地域医療機能推進機構）グループ内でも高い指導率を誇っています。当日の急な依頼にも柔軟に対応し、糖尿病の患者さんをはじめ健診後のフォローアップ指導も積極的に行っています。

新鮮な食材で、 手間をかけたお食事を

栄養管理・給食の部分では、適切な献立づくりはもちろんですが、「手作りメニュー」の割合がとて多いのが当院の特徴です。冷凍食品

をもとに管理や清掃のルールを設け、いつもピカピカの状態での調理を行える環境づくりに努めています。

そしてこれからは、各病棟に管理栄養士が1名ずつ配置される時代が必ず来ると信じています。当院ならではの良い部分をこれからも伸ばし、食を通じて患者さんが元気になるお手伝いを続けていきたいと考えています。

すべては、患者さんの 笑顔のため



管理栄養士
佐合理沙

管理栄養士として献立の検討や食材の調達を担当しています。患者さんの食事は細かな個人対応の依頼を受けることがあります。大量調理のため、対応できることとできない

や加工食品に頼らず手作りするのには手間もかかりますし、食材の管理も複雑になります。しかし、おいしい食事で元気になってほしい！という想いで新鮮な食材を調達し、季節感を味わうことができるメニューを工夫しています。なかでも管理栄養士と調理師が協同でメニューを考案する月1回の「お楽しみランチ」は患者さんにも好評で、「ここの給食はおいしいね！」と褒めていただくことも多いです。

食を通じて元気になる お手伝いをしたい



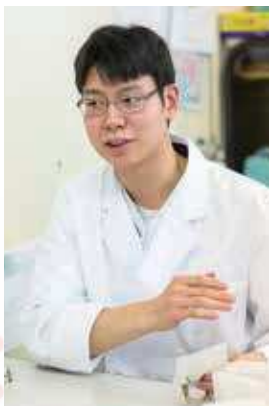
栄養管理室長
水谷 規子

患者さんの健康を考え、調理場の衛生管理や清掃も徹底しています。厚生労働省が提供している「大量調理施設衛生管理マニュアル」

ことがもちろんありますが、患者さんの笑顔のためにできるかぎり要望にお応えできるよう努めています。

日々大切に行っているのは、絶対に手を抜かないこと。患者さんがしっかり食事を摂って元気になっていただけたら、それが私にとっての一番の喜びです。

心に寄り添う管理栄養士に



管理栄養士
辻 拓弥

管理栄養士になって1年目。先輩たちの仕事の姿勢を吸収すること、患者さんの声をしっかり聞くことを大切にしています。患者さんに常に寄り添い、細かな変化にも気づいてあげられる管理栄養士になりたいです。



大規模災害を想定した 防災訓練が開催されました

2019年11月11日の土曜日、病院職員のほか可茂消防事務組合、地元企業のKYB株式会社の自衛消防隊の方々と一緒に総合防災訓練を行いました。

第一部のシェイクアウト訓練では、実際に患者さんが入院している病棟での被災状況確認を実施しました。

今回は入院患者さんがいる病棟も使用しましたが、災害時のアクションカードを使用し、素早く被災状況を確認、対策本部に報告することができました。

第二部のトリアージ・診療継続、ボランティア活用訓練では、災害により負傷した方や被災した方が来院した場合を想定し、多数の負傷者に素早く対応できるよう、自分たちの役割を確認しながら真剣に訓練しました。



携帯電話や通常の電話が使えない場合を想定し、衛星電話を使用しての連絡もおこないました。また、ボランティアとして来てくださった方と一緒に炊き出し訓練をおこなったり、地元の自治会と災害時の井戸水利用の協定に従い、実際に地下より水を汲みだして運搬しました。

第三部の消火訓練では、KYB株式会社の自衛消防隊の方々による放水実演を見学。役割分担がしっかりとした無駄のない動きは大変参考になり有意義な体験でした。

その後、院内の消火栓と、訓練用の水消火器を使用した消火訓練を行い、いつ起こるかわからない災害、いざという時にスムーズな対応ができるよう、この訓練を機に改めて備えることができました。



医療安全の取り組みについて院内掲示をおこないました



「はとぶきVol29」の特集でもご紹介しました、「医療安全の取り組み」についてポスター展示をおこないました。薬の誤投与防止や安全な環境への取り組みなど、14の部署が真剣に取り組んできたことを紹介しました。

自部署だけでなく他部署での取り組みを参考に、今後も患者さんに安心して頼っていただけるよう努めてまいります。

ニュース & トピックス

vol.28

患者さんのためにできるかぎりおいしい料理を作りたいと考え、だし巻きなども冷凍製品は使わず手で巻いています。
また、衛生面にも気を配っています。

調理師
吉川 勝



季節ごとの旬の食材や目先が変わった献立を積極的に提案しながら、作り手の想いが伝わる心のこもった食事をこれからも提供していきたいです。

調理師
須藤 務



私たちが調理しています！

病院食は味が薄い、香りの高い食材や出汁などで工夫しています。薄味でも旨味をしっかりと感じられる料理をお届けできるよう、日々心がけています。

調理師
井本 幸枝



1人で多くの患者さんの食事を作っていますが、できるだけ手間ひまをかけておいしくできるよう、毎食毎食、調理と向き合っています。

調理師
河村 菜月



まゆきクリニック



スギ花粉・ダニに対する舌下免疫療法にも力を入れています。



耳鼻咽喉科 まゆきクリニック

住 所 可児市瀬田333-1

電 話 0574-60-3331

診療科 耳鼻咽喉科・小児耳鼻咽喉科・アレルギー科

P有

「患者さんとお知り合いのような感じで診療していきたい」と話すのは、可児市で生まれ育った院長の中島先生。耳鼻咽喉科が少ない地元貢献すべく、2019年にまゆきクリニックを開院しました。専門医としての知識と、耳鼻科用CTなどの機器を駆使して適確な診断をおこない、耳・鼻・のどの悩みに応えます。患者さんに自身の状態をきちんとわかってもらえるよう、時間をかけて説明すること“を、中島先生は特に大切にしています。

首から上の症状で
不安を感じたら、気軽に
ご相談ください。

中島 真幸 院長



地域医療機関とJCHO可児とうのう病院を結ぶ架け橋

医療連携 Dr.スマイルリレー

いとしろクリニック



患者さんに不便がないよう、お昼時や土日でも診療しています。



いとしろクリニック

住 所 美濃加茂市加茂野町 今泉639

電 話 0574-66-6100

診療科 内科・形成外科・美容外科

診療時間	曜日	月	火	水	木	金	土	日	祝
9:00~12:00		○	○	／	／	○	○	○	○
15:00~18:00		○	○	／	／	○	○	○	○

いとしろ 石徹白 晶 院長



11月に開院したばかりのいとしろクリニック。清潔感のある上質な空間が印象的です。院長の石徹白先生が得意とするのが下肢静脈瘤手術。約10人に1人、70代では2人に1人が苦しむ病気にもかかわらず、あまり知られていない下肢静脈瘤の啓発にも取り組んでいます。また、地域の開業医として内科も気軽に受診できる環境づくりに取り組み、このエリアではめずらしい美容外科も行うことで美と健康の悩みに寄り添っています。

診るならことん！
患者さんの不安や
悩みと向き合います。

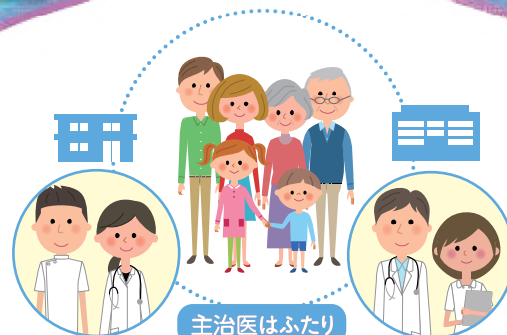
医療連携ひろば

地域の医療機関 (かかりつけ医)

体調不良の際の相談

日常的な病気の治療など

入院や精密検査が必要な時は、病院へ紹介



主治医はふたり

地域のかかりつけ医とJCHO可児とうのう病院の医師が連携し合い、ひとりの患者さんに対して共同で継続的な治療を行います。

JCHO 可児とうのう病院

精密検査や手術、専門的な治療が必要な外来・入院治療

かかりつけ医の紹介状があれば優先的に診療を受けられる

退院時の相談、在宅医療、かかりつけ医の紹介、転院先の病院や施設などを紹介

JCHO可児とうのう病院医療連携室「みどりの窓口」では、連携している地域のかかりつけ医との関係を深め、より充実した地域連携を提供できるように努めてまいります。

こんな時にはご相談ください。

(介護保険の要介護・要支援認定を受けている方について)

入院により状態が変化したとき(入院前より動きが悪くなり介護量が増えた等)には介護認定区分変更を行うことで要介護度を見直すことができます。現状の身体・精神状態に合わせた介護認定で必要なサービスが使えるようにしています。

担当の相談員が在宅ケアマネジャーさんと一緒に状態を確認しながら、必要時には変更についてのアドバイスをしています。



四季の健康

shiki
no
kenzen

調理師が考える健康食をご家庭で！
JCHO可児という病院内の『病院食』は、院内の栄養管理室が献立を考え、調理を行っています。そのなかで、郷土料理や季節ごとの旬を取り入れた特別な献立を、月に一度、用意しています。「健康的でおいしく、見た目にも食欲をそそる料理を」と調理師が考えたメニューです。
ぜひ一度つくってみてはいかがでしょうか？

ばくだんご

- 【材料】 【1人分】
- じゃが芋 30g
 - 南瓜 30g
 - 塩 少々
 - 片栗粉 小さじ1
 - うずら卵 1ヶ
 - 豚ひき肉 20g
 - 春雨 3g
 - 干し椎茸 1g
 - たけのこ水煮 5g
 - おろし生姜 1g
 - ※しょうゆ・上白糖・だし汁
 - だし汁 30ml
 - しょうゆ 2g
 - 上白糖 1g
 - 片栗粉 1g
 - 季節の野菜(お好みで)

作りかた

- ①じゃが芋は皮をむく。南瓜は皮と種をとり皮をむき、じゃが芋と合わせて15-20分ほど蒸す。軟らかくなったら、塩と片栗粉を入れてつぶす。
- ②(A)の材料の春雨は下茹でし、食べやすい大きさに切る。干し椎茸は水で戻し、みじん切りにする。たけのこを※の調味料におろし生姜を加えて煮る。荒熱がとれたら煮汁を切っておく。
- ③小さめのお椀などにラップを敷き、つぶしたじゃが芋と南瓜をお椀の側面に沿って1cm位の厚さに伸ばし広げる。
- ④伸ばしたじゃが芋と南瓜の生地の中に(A)の具材とうずら卵1ヶを入れて包みこみ、団子状にまとめる。
- ⑤包み口を下にして、170~180℃のオーブンで表面を軽く焼く。
- ⑥(B)の調味料であんを作る。
- ⑦焼きあがった団子を器に盛って(B)のあんをかけ、季節の野菜を添える。



調理師 井本幸枝



「健康長寿」の鍵は腸内環境にあり!?

腸内フローラ検査のススメ

近年、腸内フローラが病気の予防や健康長寿の鍵として注目を集めています。当院では、この3月から「Mykinso Pro」という腸内フローラ検査を受けることができるようになりました。健康診断のオプションとして腸の状態を調べてみませんか？

腸内フローラとは!?

腸内フローラとは、腸の中に生息する細菌の集合体のこと。私たちの体内にはなんと600兆~1000兆匹もの細菌が住み着いています。この腸内フローラの細菌バランスが崩れると、お通じが悪くなるだけでなく、さまざまな病気の原因となる「免疫機能」にも関係することが研究でわかってきました。腸内フローラの状態が、腸炎・大腸がん・乳がん・肥満・アレルギー・動脈硬化・糖尿病・自閉症などにも影響を及ぼすのです。検査結果をもとに生活習慣を見直すことで、病気にかかるリスクを減らすことができます。



話題の「エクオール」の判定も!

大豆イソフラボンの摂取による女性ホルモン擬似作用(更年期障害やお肌のしわの予防・改善など)がテレビや雑誌で話題となっています。しかし、体内にとり込むためには「エクオール産生菌」が必要なのですが、日本人の約半数はこの細菌を持っていません。腸内フローラ検査で有無を調べることで、美と健康の目安となります。この検査ではFB比較という太りやすさのチェックもできます。



腸は「第二の脳」とも呼ばれ、私たちの心と体の健康を支えています。「腸活」によって腸内環境を整えることが万病予防につながりますので、この腸内フローラ検査を健康づくりのきっかけにしてくださいね!



主任臨床検査技師 西田 安代

『腸内フローラ検査』の予約を希望される方は、健康管理センター(0574-25-3115)までお気軽にお問い合わせください。