

ふれあい情報誌

みなみの

Hospital Medicine Magazine Minamino

2022

39号

2022.10発行



●看護部のご紹介

●給食室より ～レシピ紹介～



医療法人仁寿会
南野病院



基本理念

患者様に安全と安心と満足を提供します。

患者様の権利

●選べる権利 ●知る権利 ●参加する権利 ●自ら決める権利 ●プライバシーに関する権利

看護部のご紹介

看護部長 森 良子

平成24年1月の病棟再編成から早いもので11年めとなりました。病院理念の安全・安心・満足を基に、看護部では「私や家族が入院したい病院・そして医療人として自己実現のできる職場」をめざし、看護師・看護補助者総勢80名以上のマンパワーで「真の寄り添いとは」を追求し、日々ケアに努めています。

当院のモットーである「一分一秒でもその人が居たい場所に」をかなえるためにタイムリーな在宅支援の構築は欠かせないものですが、当院の得意とするチーム医療で近隣の訪問看護・福祉用具・在宅酸素・ケアマネの方たちとも顔の見える関係づくりができており、院内でも連携を密にして地域医療に貢献したいと思っております。

コロナ禍で面会も思うようにいかない面を、各病棟で工夫しながら取り組んでいる内容を紹介します。今後も看護部日々研鑽に努め、より良い看護・介護をめざしてがんばっていきます。

療養病棟

療養病棟では、レクリエーション活動で作成した葉書をご家族へ送り、近況などを患者さん自ら伝えていただくとう企画・実施しました。

ご家族から「こんな手作りの葉書を初めて貰えて嬉しかった。」「塗り絵がとても上手だったので、また葉書を書いて欲しいと思ひ道具を持ってきました。」等のお言葉を頂きました。



病棟スタッフも一生懸命に創作活動されている患者さんの姿や、ご家族の反応を見て、「患者・家族の繋がりや思い」を実感出来ました。



今後も感染状況を考慮しながら、患者さんにご家族に寄り添えるよう看護実践を行っていきます。

回復期リハビリテーション病棟

回復期リハビリテーション病棟では、患者さんの入院中の様子を写真に残し、メッセージカードとして退院時に患者様、家族の方へお渡ししています。

患者さんやご家族にとって、大切なことは退院後の暮らしです。日常生活に必要な動きに重点を置き、入院生活の起床から就寝まで、すべての動きを「自立への訓練」と考え、リハビリを実施しています。



ご家族より「楽しそうにしていますね。こんなことをしてるんですね」と患者様の病棟内での様子を知っていただくことができ、ご家族の安心感につながったのではないかと考えます。今後も患者さんにご家族へ寄り添える看護を提供できるようにと考えています。



緩和ケア病棟

緩和ケア病棟は開設より11年を迎えます。



退院された後はグリーフケア（悲嘆のケア）としてご家族にお便りを出しており、「ここに来てよかった」とのお声をいただき、大変感謝しております。

その人がその人らしく過ごせるよう、患者さんをご家族に寄り添い、丁寧な看護を提供することを目指しています。



全職員へバースデーカード作成 ～健康で働ける1年でありますように～

外来部

昨年3月、長期化する新型コロナ感染防止対策で職員も疲労が溜まり、ついため息が出てしまう日々を送っていたと記憶しています。

会議の中で看護部長より新年度に向け、職員が笑顔になれるような取り組みを考えてみてはどうかとの提案がありました。



部署に戻り、日々共に頑張っている職員に少しでも喜んで貰えることは何か、それが継続可能であるか、しかも出来るだけ安価で出来ることはないかと皆で思案しました。

病院職員として、まず健康第一、そして同じ仲間としてお祝いのメッセージを送りたいとの気持ちでバースデーカードを作成することにしました。手作りなので、既製品の様な輝きはありませんが、心を込めて作成しています。

バースデーカードを受け取った職員の反応は「わ～、嬉しい」「家族の誕生日は祝っても、自分の時は何も無いから嬉しい」中には「誕生日、忘れてた」「いくつになっても、誕生日は嬉しいものですね」との声が聞かれています。また、わざわざ外来までお礼を言いに来る職員もあり、作る側も励みになります。

今後もこの試みをスタートとして、職員が一瞬でも笑顔になれるような時間が作れるような工夫が出来ればと考えています。

給食室より ～レシピ紹介～

今回はスイーツのレシピをご紹介します。スイーツというと作るのに大変そう!とイメージがありますし、失敗も心配ですね。このレシピは混ぜるだけ。ついでに失敗知らずです。是非ご家庭でも、お試しください。

パンプキンはフレークを使用しましたが、もちろん生のカボチャを蒸してつぶすやり方もあります。



献立	材 料	分量 (18cm丸型1個分)	作 り 方						
パ ン プ キ ン チ ーズ ケ ーキ	クリームチーズ	200 g	① かぼちゃフレークを水 70 ccでのばす。 (※生のかぼちゃは皮をとり、扇切りし蒸し、よく裏ごしする。) ② クリームチーズはボウルに移し常温でなめらかにし、砂糖を加えよく混ぜる。 ③ 卵は良く溶いておく。小麦粉は 2 回ほどふるっておく。 ④ ②に卵を数回に分けて混ぜ、なめらかになるまでよく混ぜます。 ※ここがポイントで卵とクリームチーズをなめらかにすることが大切です。 ⑤ ①のかぼちゃフレークを④に加え、なめらかにし、生クリーム、レモン汁を加えます。 ⑥ 最後に振るっておいた小麦粉をさっくりとだまを作らず混ぜ、18cm のケーキ型に流し入れます。 ⑦ オーブンで 180 度 40 分ほど焼きます。竹串をさして、中が生焼けではないのを確認し、そのままオーブンの中で粗熱をとります。 ⑧ オーブンから出して、常温になったら、ラップして冷蔵庫で冷やします。						
	砂糖	60 g							
	卵	L 2 個							
	小麦粉	30 g							
	生クリーム	200 cc							
	レモン汁	30 cc							
	かぼちゃフレーク	30 g							
	水	70 cc							
	別法 (生かぼちゃの場合)								
	かぼちゃ	80 g							
			エネルギー	たんぱく質	脂 質	炭水化物	食塩相当量	カルシウム	食物繊維
			166kcal	3.5g	11.8g	9.5g	0.2g	39.5mg	0.3g



医療法人仁寿会

南野病院

〒856-0826

大村市東三橋町33番地 TEL.0957-54-8800 (代) FAX.0957-54-8755

療養病棟/回復期リハビリテーション病棟/緩和ケア病棟

健診部 TEL.0957-54-5551 FAX.0957-54-8755

通所リハビリテーション/訪問リハビリテーションゆ〜かり

有料老人ホームほほえみ TEL.0957-47-8601 FAX.0957-47-8632

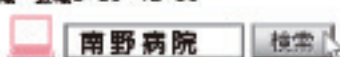
アイサービス ゆ〜かり TEL.0957-47-8606 FAX.0957-47-8607

ヘルパーST オリーブ TEL.0957-47-8857 FAX.0957-47-8858

居宅介護支援事業所 コアラ TEL.0957-53-3731 FAX.0957-53-3732

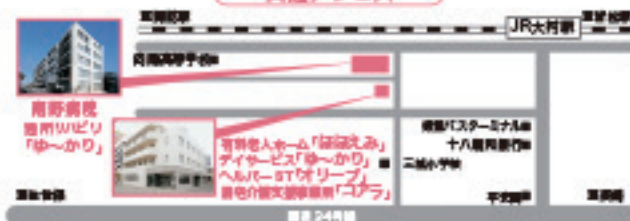
みなみの保育園 TEL.0957-56-8812 FAX.0957-56-8821

診療科目 ●内科 ●消化器科 ●放射線科 ●産科 ●小児科 ●リハビリテーション科
受付時間 月曜～金曜 8:30～12:00



ホームページ <https://www.minamino-hosp.jp/index.html>

交通アクセス



駐車場のご案内

- 交通のご案内
- 県営バスターミナルより徒歩2分
 - 大村駅から徒歩3分