

な お み

理念

安全・信頼・連携・地域密着
私たちは、地域に密着した病院として、他の医療機関や関係の方々との密接な連携のもと、安全で心の通った医療・保健・福祉サービスを提供し、患者さんや地域の皆さんから信頼され選ばれる病院を目指します。

「信頼され、選ばれる病院を目指して」



おかげさまで40周年

当院は昭和53(1978)年6月21日に開院し、今年で40年目を迎えます。御野場の地に根を下ろし、40年間地域の皆様に医療とケアを提供してこられたのも、ひとえに支えてくださる地域の皆様、医療機関や介護事業所をはじめとする関係各位のおかげでございます。職員一同、深く感謝いたします。

これからも、信頼され選ばれる病院を目指して取り組んでまいります。今後とも、御野場病院をよろしく願いいたします。

7年ぶりに集合写真を撮影しました！

事前にお知らせしていたのもありましたが、100人ほど（全職員の3分の1）程が集まりました。前日に雨が降るなど天気が心配されましたが、タイミングよく集合写真を撮影することができました。（先生方、職員の皆様ご協力ありがとうございました。）



■診療担当医表

		月	火	水	木	金
午前	内科	吉川 晴夫	吉川 晴夫	皆河 崇志	金谷 有子	—
	神経内科	—	—	—	石黒 英明	石黒 英明
午後	内科	—	小林 佳美	吉川 晴夫 市原 利晃 (第2)	皆河 崇志	小林 佳美
	リハビリ	—	小林 佳美	—	—	小林 佳美
	神経内科	石黒 英明	—	—	—	—

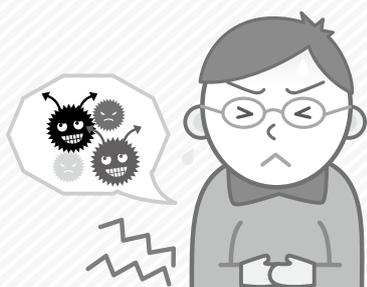
※平成30年5月1日以降

※出張などにより、担当医が変更になる場合がございます。
指定の医師をご希望の場合は、事前にお問合せください。

■診療時間

	午前	午後
月～金	9時～12時	1時30分～3時

※午前の受付は11時30分までをお願いします。



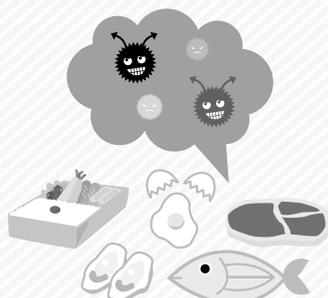
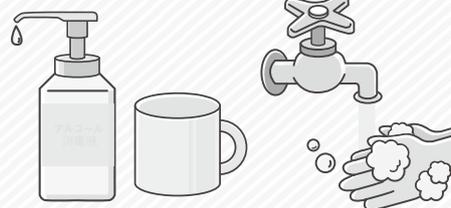
食中毒に 注意しましょう!!



6月～8月の時期は、食中毒が多く発生する傾向にあるようです。特に細菌によるものが多く発生する傾向にあるようですので、注意しましょう。

食中毒の要因の1つでもある細菌は、室温又は人間の体内の温度で増殖が活発になる傾向があります。

食中毒の原因菌を寄せ付けないために手洗いうがいは基本。また食器や調理器具もこまめに洗浄するようにし、菌の付着を避けるようにしましょう。



保存は低温にて菌の増殖を停止させ、加熱調理にて細菌を死滅させるようにすると良いでしょう。残り物などのあやしい食べ物ですが、この時期の「それ」は食べない方が良いでしょう。

お体にお気をつけてお過ごしください。



第13回

南部圏域の地域包括を考える会

なんケアの会

——— メインテーマ ———

高齢者の栄養管理

～経管栄養について～

開催日時：平成30年2月9日（金）18:00～19:15

会場：南部市民サービスセンター「なんぴあ」2階 地域文化ホール

参加者：45名（地域包括支援センター1名、介護事業所関係者20名、調剤薬局3名、御野場病院職員18名、その他3名）

演題

『経管栄養法の種類・手技・経管栄養時の注意点』

御野場病院 地域包括ケア病棟看護師

菅原 恵美 様

児玉 まどか 様

平成30年2月9日（金）に「第13回なんケアの会」を開催致しました。過去の参加者からのアンケートで要望が多かった中から検討を重ね、今回より「高齢者の栄養管理」をメインテーマに据えました。介護関係者並びに医療関係者・その他多職種の方々にご参加頂きまして、誠にありがとうございました。

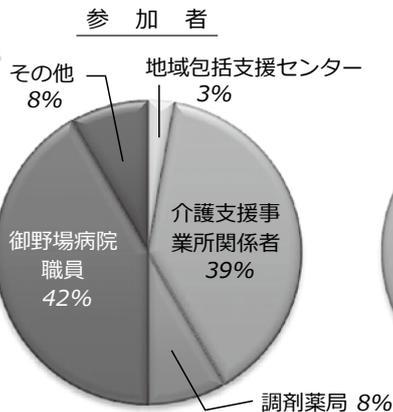
当院地域包括ケア病棟看護師の菅原さんと児玉さんには、「経管栄養について」の講演を行って頂き、経管栄養の種類・手技・経管栄養時の注意点など、幅広い内容のお話を聞くことが出来ました。特にトラブル発生時の対処法、例えば経鼻チューブ・胃ろうチュー

ブなどが抜けてしまったときの対応について、知ることが出来て良かったとの声も多く頂きました。

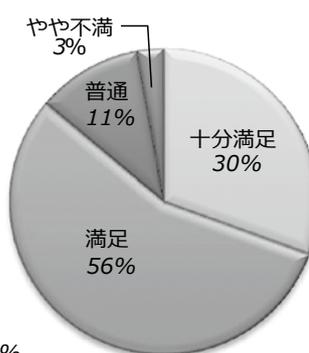
会場では、当院で現在使用している経鼻チューブや胃ろうチューブなどのサンプルを実際に手に取り、チューブの硬さや感触を確認している参加者の方もいらっしゃいました。講義だけでなく実演もみたかったとのご意見もありましたので、今後検討していきたいと思えます。

今後も様々な観点から南部圏域の方々の学びの場となる様、取り組んでいきたいと考えております。引き続きご指導・ご協力のほど宜しくお願い致します。

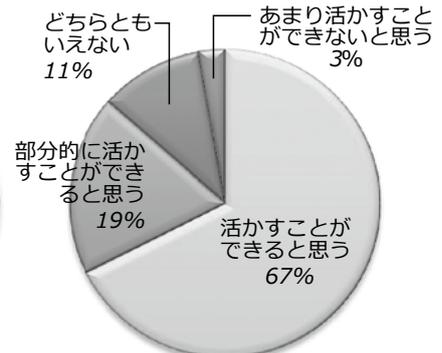
アンケートの集計結果



なんケアの会に参加していかがでしたか？



今後、地域での活動に活かすことができそうですか？



回収率：82.2%（アンケート配布：45名、回収：37名）

第14回

南部圏域の地域包括を考える会

なんケアの会

——— メインテーマ ———

高齢者の栄養管理

～嚥下困難者の栄養管理～

開催日時：平成30年4月13日（金）18:00～19:15

会場：南部市民サービスセンター「なんびあ」2階 地域文化ホール

参加者：47名（介護事業所関係者25名、調剤薬局3名、御野場病院職員15名、福祉用具事業所1名、その他3名）

演題

1. 高齢者のための食べやすい食事の工夫

～とろみの付け方・嚥下食～

御野場病院 栄養科 管理栄養士 杉本里美様

2. 摂食・嚥下障害のある方の口腔ケア

～当院デイサービスで行っている口腔ケア～

御野場病院デイサービスセンター 歯科衛生士 松橋道子様

平成30年4月13日（金）に「第14回なんケアの会」を開催致しました。介護関係者をはじめ、その他多職種の方々にご参加頂きまして誠にありがとうございました。今回もメインテーマである「高齢者の栄養管理」のもと、サブテーマを「嚥下困難者の栄養管理」として勉強会を行いました。

今回は当院管理栄養士の杉本さんと、御野場デイサービスセンター歯科衛生士の松橋さんの2名に講義して頂きました。

栄養科の杉本さんからは高齢者の嚙む力や飲み込む力に合わせた食事の提供の大切さと、それを実現するための食形態や使用する食器・食環境等の工夫の仕方

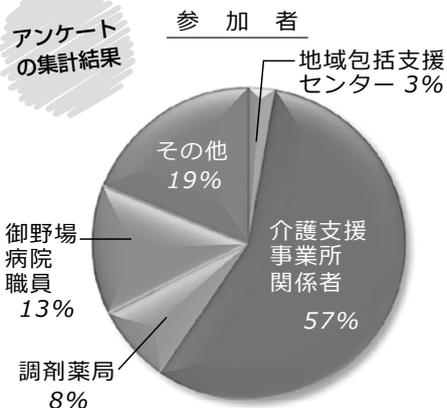
について、たくさんの写真を使ってとてもわかり易い説明をして頂きました。

一方、歯科衛生士の松橋さんからは、嚥下機能の評価方法をはじめ、口腔体操の種類について、さらに動画を用いて実際の口腔体操のやり方をわかり易く教えて頂きました。

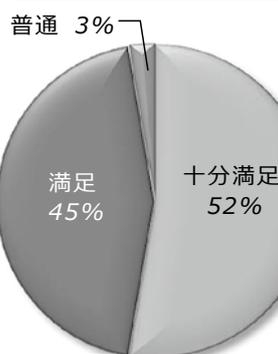
また、デイサービスで実際に行ったケアの実例とその効果についても紹介してもらい、口腔ケアの大切さを改めて知る良い機会になりました。

今後も様々なテーマを掲げて、南部圏域の方々の学びの場となれる様、有意義な会の開催を考えておりますので、これからも引き続き宜しくお願い致します。

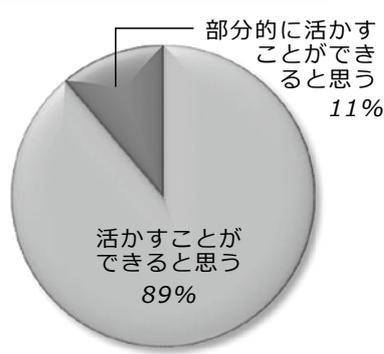
アンケートの集計結果



なんケアの会に参加していかがでしたか？



今後、地域での活動に活かすことができそうですか？



回収率：83.0%（アンケート配布：47名、回収：39名）

Relay essay

リレーエッセイ

忘れない。東北復興への絆

2011年3月11日の東北大震災のあとから、毎年つなぎ続けている絆のリレーがあります。東北復興への気持ちを絶やさず、震災の犠牲者の魂を弔うために、東北6県のまつりが毎年1つの県に集まりその絆を確かめ合います。「東北六魂祭」として開催された絆のリレーは、「東北絆まつり」と名称を変えて、昨年から2周目がスタートしています。

私は6月2・3日の日程で、その東北絆まつりに「竿燈まつり」のメンバーとして参加してきました。2日間で東北の6つのお祭りが見られるとあって、現地にはたくさんの観光客が集まってきました。大きな広場をメインステージとして、東北各地の催しも様々なものがあり、それぞれの地域の良いところを楽しむことができるように工夫されていました。当日はとても天気がよく、沿道でまつりを見ている人たちの熱中症がとても心配でした。まつりパレードは大通りで行われ、ねぶた（青森）・竿燈（秋田）・さんさ（盛岡）・花笠（山形）・すずめ踊り（仙台）・わらじ（福島）が順番に練り歩きました。遠出しなければなかなか見ることのできない東北各地のまつりを見ることができた！と、喜びの声をいただいたり、迫力のある演技に元気もらった！と声をかけられたり、たくさんの笑顔や元気に触れることができました。しかしながら、まつり自体にあまり良いイメージを持っていない人もいらっしゃるようで、竿燈が倒れてきて怪我をした事があるから見たくもない、市の対応が悪かったから市長に言っといてくれ、と気持ちを打ち明けられることもしばしば。必ずすべての人にとって良い結果が訪れるということは難しいことですので、そのような方々に配慮するよう心がけて演技しています。事故や震災も時間が経つうちに少しずつ忘れられていく傾向にはありますが、あの日から止まったままの時間もまだまだ残されています。

これからも継続的に東北地方を盛り上げ、東北大震災で被災された方々が一人でも多く心救われることを願って、またどこかで東北絆まつりに参加する機会があれば、より多くの人を元気づけられればと思っています。

医療情報管理係 後藤



寺田副院長ありがとうございました



平成 30 年 4 月に寺田副院長が退職されました。
平成 16 年から約 13 年間、御野場病院を支えてくださいました。
今後ますますご活躍されることをお祈り申し上げます。

栄養科より

茶話会とランチデーについて ご紹介いたします。

今回は、入院患者さんにもお花見気分を味わって
もらおうと、茶話会では「3色花見団子」をご用意
しました。

口どけなめらかな花見団子は、嚥下機能が弱って
いる患者さんも安心して食べることができました。
桜・よもぎ・黒ゴマの3種の味があり、患者さんからは、
『思いがけないおやつに感激』『珍しいこともあるもん
だな』と、喜びの声を多数いただくことができました。

ランチデーでは、「天ぷら盛り合わせ」「菜の花のマ
ヨネーズ醤油がけ」「太巻き寿司&いなり寿司」などを
提供しました。ベテラン調理師が巻いた、『太巻き寿
司』は、味はもちろん見た目も大好評でした!!患者さん
からも、「こういう食事なら毎日でもいいよ。」との声
ありがたいお言葉も。

寒暖の差があり、体調を崩しやすい時期ですが、おいしいものを食べて夏に向け
て体力をつけていきましょう!!!

