



新年のご挨拶



院長 有山 重美

新年あけましておめでとうございます。
 皆様のおかげで今年も無事に新年を迎えることができました。心より厚く御礼申し上げます。
 当院はもともと老人医療を中心とした慢性期医療を推進してきました。
 現在、認知症患者の専門的医療・療養や発達障害の小児のリハビリなどにとくに力を入れています。
 最近では医療の目的が「治す医療から支える医療、寄り添う医療」へと変わりつつあります。
 病気や障害を持っている患者さんやそのご家族が地域で生活できるようにしっかり支えることができるようにと考えています。
 今年は介護療養病床の転換や30年改訂と呼ばれる重要な診療報酬改定など病院の今後を左右する大きな節目の年です。医療の目的は変化しても、私たちは進化しながら成長し、地域社会に貢献する病院であり続けたいと強く思っています。
 本年も、「患者・家族により良い医療を提供できるように」という理念のもと、皆さまのご期待に添えるように職員一同、努力してまいります。



～医療・介護同時改定から問われる看護の力～



看護部長 西島 陽子

明けましておめでとうございます。
 いよいよ今年は、診療報酬の医療・介護の同時改定です。
 昨年よりいろいろな所で「同時改定に向けて」と講演や研修がありました。ようやく状況が見え始めてきました。
 2025年に向けて、医療提供体制はますます変化し、地域包括ケアシステムの構築、地域完結型と言われ改革が進められています。
 住み慣れた地域で、自分らしい暮らしを人生の最期まで続けることができる住まい、医療介護予防、生活支援が一体的に提供される仕組みづくりが求められています。
 そこで、今後ますます病院だけでなくどのような現場においても対応ができる人を育てる必要が大きいと考えています。
 今年の干支は戌年です。戌は律儀で苦勞を惜しまない忠実さ一本気のため献身的な努力を尽くすことやリーダー的素質があり周囲からの信頼度は高いと言われています。
 看護部は看護の質を上げ、病院は患者さんが自分らしく過ごせる入院生活と地域に帰るステップと考え関わっていきたいと思います。患者さんは多様で複雑なニーズを備えられています。その現状を包み込み・支える看護を目指し、職員一丸となり努力したいと思います。



寄り添う支援を目指して ～管理栄養士の取り組み～



栄養部には管理栄養士10名および調理員30名が所属し、1日1000人分の食事を提供しています。様々な病気に対応する治療食の他、患者さん一人一人の嗜好に応じた食事作りを目指しています。
 入院中の患者さんにとって食事が楽しみの一つとなるように、旬の食材で季節感を折り込み、彩りにも配慮して、心を込めた食事をお届けします。

患者さんには長年の食習慣により、様々な『食』に対するこだわりがあります。集団給食調理においてその全てに対応するのは困難です。
 しかし管理栄養士は日常的に個別に意向を拝聴することで、可能な限り食事に反映できるよう努力しています。義歯や嚥下（飲み込み）に問題がありうまく食事が出来ない患者さんに対応するための「ソフト食」「嚥下食」の開発にも力を入れています。

また、食支援が必要な在宅患者さんへは管理栄養士が直接出向き「在宅訪問栄養食事指導」を実施し、院内外を問わず地域の方に求められるような「寄り添う支援」を目指しています。

ソフト食・嚥下食 ～安心、安全、見た目も美しく～



☆ソフトXmasチキン
 鶏ミンチに玉葱・山芋を混ぜ込み柔らかく焼き上げます



☆ソフト海老の黄金焼き
 卵白・山芋・サラダ油を使い蒸し焼きしてふんわり仕上げます



☆ソフトお雑煮
 飲み込みにくいお餅を特殊な酵素を使い粘り気をなくすことで安全に食べられます

在宅訪問栄養食事指導 ～「食べる」を通して在宅生活を応援します～



平成29年度栄養関係功労者厚生労働大臣表彰 をいただきました



これからも日々精進します！！