

# せいわ

## 基本理念

私たちは、患者さま方に良質で安全な満足感のある高度な専門医療技術の提供と、地域における救急医療、保健・福祉サービス、介護などの生活の質(QOL)の向上に寄与することを目指します。

## 整形外科(医師)

## 紹介

今年5月から整形外科の医師として勤務して頂いています、鮫島直美先生にインタビューを行いました！

### 今までどちらの病院で勤務されてきましたか。

大学卒業して20年程経っていますが、卒後10年程は大阪大学の整形外科の医局に入っていたので、医局人事の関係で1年交代で大阪府近郊の病院などで勤務していました。その後、総合診療を目指して、海外に行き勉強をしたり、帰国後に総合診療の勉強で長崎に行き、そこから石垣島へ行き、愛媛、高知、長崎、和歌山、石垣島、高知という風に2~3年毎に変わりました。今まで、整形外科、内科、産婦人科、小児科、総合診療、漢方、麻酔などに携わっていました。

### 仕事をされていてやりがいを感じる時はどんなときですか。

病気が治ったときでしょうか。もしくは、今までなかなか診断がつかなかった人が、整形だけだったら診断がつかなかったけれど、他の疾患が噛んでいて、そこに至った原因がはっきり説明できたとき、それで納得してもらったときですね。その時には、色々勉強してきたよかったです。

### ご家族は何人ですか？

4人です。主人と子ども(4歳と1歳半)が2人です。

### 趣味はありますか？

最近はお出来ていないですが、お菓子作りやDIYをしていたことはあります。ただ、子どもも夫も甘い物を食べないので、お菓子作りは封印中です。

Drよりひとこと！

お気軽にお越しください。

■ 診察日  
毎週木曜日  
午前9:00~12:00

# 在宅部門の紹介



どうも。在宅総合支援部門長の片岡です。今回は在宅総合支援部門の紹介をさせていただきます。  
在宅総合支援部門とは、一日でも長く住み慣れた地域で自分らしい生活が続けられる様に、一人ひとりの状態に応じた在宅医療・介護サービスのサポートや提供する部門です。部門として以下のサービスや部署があります。

## 精神デイサン・スクエア・せいわ

精神科に通院している患者様を対象とし、外来治療を続けながら、同じ悩みを持った仲間やスタッフと共に過ごし、デイケアプログラムを通して社会復帰、再発防止に向けての治療活動を行っています。



## 通所リハビリテーション せいわ

在宅の要支援者・要介護者に対して、医師、理学療法士、作業療法士、看護師、介護職員らによる心身機能の維持向上を図るためのリハビリテーションを実施し、生活の助長、社会的孤立感の解消及びその家族の介護負担の軽減を目的とする。



## 身体機能係 (PT)



身体機能係です。現在、作業療法士1名、理学療法士6名で、各病棟のリハビリテーションに携わっています。活動内容としては、患者様の筋力維持・向上や、基本動作能力（寝返りや立ち上がり動作など）・ADL（日常生活動作）能力の向上を目的として介入しています。また、寝たきりの患者様に対しては、褥瘡・拘縮予防目的にポジショニングを行い、食事場面では食事動作の確認やシーティングをして患者様に関わらせて頂いています。



## 精神機能係 (OT)

現在、精神機能係では作業療法士7人で、認知症病棟、開放閉鎖病棟、精神デイケア、精神訪問看護に所属しています。作業療法とは、様々な活動を通して、患者様がやりたいこと、出来るようになりたいこと、求められていることをその人らしく、より良い生活が送れるように、具体的な指導・援助・支援を行っています。プログラムには、手工芸、スポーツ、ゲーム、音楽、料理、園芸、外出などがあり、場面に応じて個別や集団で行っています。



## 地域医療連携室

当院の地域医療連携室(旧相談室)は、看護師、精神保健福祉士、事務員が在籍しており、地域の関係機関や患者様との相互連携を図り、患者様が安心して治療を受けることができるよう、入院調整、転院調整、退院支援、障害年金、各種サービス等の手続きを行っています。「精神科に受診したいけど、どうすればいいかわからない。」「最近物忘れが気になる。一度診察を受けてみたい。」など、お困りの事があれば、地域医療連携室までご連絡下さい。

## サービス付き高齢者住宅 アットホーム ゆるり



サービス付き高齢者向け住宅『アットホームゆるり』です。60歳以上で自立されている方向けの家具・家電付きの住宅です。毎日の安否確認・生活相談サービスは無料で受けられます。洗濯・食事・室内清掃・寝具レンタル等のサービスも必要であれば有料で利用可能です。清和病院敷地内に併設されている為、デイサービスや通院もしやすい環境で近隣には郵便局やスーパーもあります。見学も可能ですので、お気軽にご相談ください。

## 在宅支援室 (訪問看護・訪問リハビリ)



多職種が所属している在宅支援室において主に精神科訪問看護や訪問リハビリの業務に携わっています。精神科訪問看護においては統合失調症やうつ病などの精神疾患を持ち治療を受けながら自宅で自立した生活を送るために必要な支援（健康管理、服薬管理、金銭管理、生活指導など）を行っています。訪問リハビリでは理学療法士が自宅を訪問し、ADLの維持・向上を目指しリハビリテーションの提供や住宅環境の調整などを行います。当院の基本理念に基づき患者さんが納得したサービスを受けることができるように患者さん一人一人がその方らしい生活を自宅で安心して送るために必要な支援は何か、患者さんに寄り添い・傾聴しつつサービスの提供を行っていきます。

## ハーモニーハウス きらら

退院後、自宅での生活が不安な方に対し社会復帰に向けた日常生活を送ることが出来る共同生活の場を提供しています。第一に継続治療の必要性を理解し定期受診や服薬管理などが実施できたうえで、地域社会生活を送る為に必要となる社会適応力を身につけていきます。また就労への意欲を有する場合は就労への支援をサポートいたします。

## 地域密着型通所介護 デイサービス きららの里

デイサービスきららの里は、佐川町内の要介護認定を受けている方を対象に、通所(送迎付き)いただき、食事提供や生活等に関する相談・助言・健康状態・訓練・レクリエーション等のサービス提供を行っています。職員には、看護師、生活相談員、機能訓練指導員、介護職員が在籍しています。デイサービスきららの里に利用して頂き、皆様と一緒に楽しい1日を過ごしましょう。



簡単ではありますが以上が在宅総合支援部門の紹介となります。これからも地域の方とたくさん関わっていきますので宜しくお願いします。ありがとうございました。



# 委員会紹介 vol.4

## イベント委員会

イベント委員会は、委員を他職種で構成し、それぞれの視点からアイデアを出し合い、入院中の患者様や通所サービスのご利用者様に楽しんで参加していただける行事を企画しています。特に入院患者様には季節を感じて貰えるような食事や屋外でのイベントも行っています。他にも新人歓迎会や慰安会、忘年会といった職員に向けてのイベントも企画しています。現在コロナウイルス感染防止の為、他病棟との交流や屋外でのイベントが出来ない状況となっておりますが、これからも多くの方々に笑顔をお届け出来る活動をしていきます。



## 摂食機能向上委員会

当委員会は、病態や機能、栄養、食事、飲み込み、口腔内の衛生等の全身状態を評価し、治療や訓練をすることで食べる機能の回復を図り、QOLの向上を目指しています。委員は、看護師、管理栄養士、言語聴覚士、歯科衛生士で構成され、毎月一回開催しています。多職種と連携を図り、経口摂取に向けた取り組みや専門的口腔ケアの指導を行い、安全に美味しく食事を食べていただける環境を提供できるよう活動しています。

### 食べる機能をもつめるお口の体操

#### 1. 深呼吸



#### 2. 首・肩の体操

- ・首を前後にたおす…5回
- ・左右にたおす……5回
- ・首を回す……各3回

#### 3. 肩の体操



肩を上下に5回動かす

#### 4. 舌の体操

- ① 大きく口を開いて、舌を前に「べー」と出します。
  - ② 舌先で左右の口角(口の両端)に触れます。
  - ③ 舌先で円を描くように唇をぐるりとなめます。
- ※それぞれ3回実施



#### 5. 発声練習

「パ」「タ」「カ」「ラ」

※各5回



#### 6. 深呼吸



### 嚥下体操のメリット

- ・口の中や口周りの筋肉を動かすことで唾液が出る
- ・誤嚥やむせ、せき込み、食べこぼしなどを防ぐ
- ・筋肉の緊張がほぐれ、リラックスできる



食事前に実施して安全にご飯を食べましょう。

## 法人名変更のお知らせ

当院は清和病院開設以来「医療法人 青雲会」の名称で地域の皆様から親しんでいただいておりますが令和3年10月1日から法人名を「医療法人 近藤会」に変更させていただきました  
今後はより一層地域の皆様の医療に尽力する所存でございますので何とぞ引き続きご支援のほどよろしくお願い申し上げます



健康レシピ  
栄養科

## 舞茸とサバ缶の炊き込み御飯

秋といえば、「実りの秋」、「食欲の秋」ですね。  
今回は舞茸とサバ缶を使ったレシピを紹介します。

【栄養量 1人分】 376kcal 食塩相当量 1.2g

材料 (4人分)	●米…………… 2合	●生姜…………… 5g
	●サバ味噌煮缶 …… 1缶(190g)	●ねぎ…………… 5g
	●舞茸…………… 1/2パック(50g)	●醤油・酒・みりん… 各大さじ1
	●人参…………… 40g	



作り方

- ①お米を研ぎ、30分以上浸漬して水気を切っておく。
- ②生姜・人参は細切り、舞茸は石づきを落とす。
- ③炊飯釜に調味料、サバ缶の缶汁を入れて、2合の目盛りまで水を加えて混ぜる。
- ④②を加えて炊飯する。
- ⑤炊き上がったら、サバをほぐすように混ぜ、お茶碗によそい、小口切りにしたねぎをのせて完成。

### 効能・栄養

青魚の油に多く含まれるDHAやEPAは血中の中性脂肪を下げる働きがあり、動脈硬化を予防するのに有効とされています。炊き込み御飯は缶汁も使用するため、栄養素を逃すことなく摂ることができ、おすすめです。

## お知らせ

10月1日よりインフルエンザの予防接種がはじまりました。

◎予防接種料金

65才未満の方……3,600円

65才以上の方

免除証明書をお持ちの方……無料

免除証明書をお持ちでない場合……1,100円

※免除証明書について、該当されるかどうかは各市町村へお問い合わせください。(佐川町の場合はかわせみ)



## ハッピー ニュース

4月5日に入籍しました。清和病院からお祝い金を頂きました。大事に使わせて頂きます。これからも明るく楽しい家庭を築きながら、仕事も頑張っ参ります。



庄野  
さん