

せいわ

2022
医療法人近藤会
清和病院
新春号

●2022年1月発行 ●年4回[1月、5月、9月、11月]
●高岡郡佐川町乙1777
●TEL.0889-22-0300 ●FAX.0889-22-1777
●清和病院広報委員会発行

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。

謹賀新年

2022

新年 あけましておめでとうございます

日頃より、当法人の運営および医療サービスにご支援ご協力を賜り、感謝申し上げます。

昨年、日本国内はオリンピックイヤーでコロナ禍にありながら大いに盛り上がった一年でしたが、当院にとっても大きな変化の一年になったと振り返っています。外科の辻井茂宏先生が当院の常勤として勤務されるようになり、また5月1日には外科の駒場中研先生を院長としてお迎えし、外科医の体制が充実する形となりました。両先生とも年齢も若くフットワークが軽い為、清和病院に新しい風を取り込んでいただけていると感じています。そして、10月1日からは法人名が青雲会から近藤会に変わり、関係者の皆様には徐々に浸透してきているのではないのでしょうか。約2年前から始まった新型コロナウイルス感染症は、ワクチンの普及や感染症対策を行っている為か、最近になりようやく感染者数が落ち着いてきているように思います。しかしながら油断せず、当院では職員や患者様が、新型コロナウイルスはもちろんですが、インフルエンザにも罹患しないよう、引き続き徹底した感染症対策に尽力して参ります。今後も情勢を見極めつつ、コロナ前の日常生活を取り戻していきたいものです。

最後になりましたが、これからも地域の皆さまに安心と満足を提供できるよう安全な医療・介護に努め、皆さまから信頼を得られる医療法人でありたいと思っております。今年もご理解ご支援を賜りますよう、お願い申し上げますと共に、皆様のご健康とご多幸をお祈りし、新年のご挨拶とさせていただきます。

医療法人 近藤会 理事長 近藤 近江



新年明けましておめでとうございます。本年度も宜しくお願い致します。

新年を迎えられ、いかがお過ごしでしょうか？

社会的距離を保ち、手指消毒やマスクをしての会話があたりまえの世の中になってしまいました。しかしこのコロナ禍の中だからこそ出来る新しい取り組みや発見もあったのではないのでしょうか。私は、そこに人間の根底にある生きる力、強さがあると感じています。

まだまだ、元の生活に戻ったとはいえない状況ではありますが、確実に少しずつ良い方向に進んでいます。

医療管理部は、病院の基本理念に基づき『患者様に安全で満足感のある高度な専門医療技術の提供』『地域における医療、保健・福祉・介護など』をおこなっていきます。

本年度も清和病院職員のひとりひとりが個々の患者様と向き合い、多職種で関わることで患者様にとって最善の医療提供を継続的におこなっていきます。

多職種の中で看護部門を取り上げますと、看護部理念の一つに「優しさと豊かな心を持ち人間尊厳に基づいた質の高い看護を提供する」とあります。人と人との関わりの中で個人を捉え、関心と倫理観をもって看護をおこなっています。目に見えないものを感じ取り「見る」ように努力をしています。

超高齢化社会の中、地域の皆様が病気があっても住みなれた社会で暮らせるようにできる限りのサポートをさせて頂きたいと思えます。

昨年10月から新しく医療法人近藤会となりました。今後も、地域から愛され、益々、地域に必要とされる清和病院となれるよう職員一同、頑張ってお参ります。

医療管理部長 藤田 みよこ



去年は家族も一人増え賑やかな毎を送る事が出来ました。昨年以上、いい年になるよう仕事・育児に頑張っていきたいと思えます。



看護師 梅原宏輝

体調管理をしっかり行い、元気に笑顔で患者さんに対応できるようにしたい。個人的には家族の時間を大事にしたいかな…。



看護師 田村幸子

年男ということで、生まれ変わった気分で心機一転これからもがんばっていきたく思います。



事務員 杉本将紀

清和病院の年男年女より抱負をいただきました

他の看護師に慕われるようになり、より自分の気を引き締めて頑張っていこうと思えます。



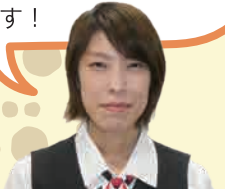
看護師 西森佑佐



歯科衛生士 澁谷和枝

ネコ(トラ)歳、猫舌の私ですが見ての通り猫毛ではありません。みなさんご存じの様には十二支は12年に1回ですが、干支は60年で1巡するとのこと。さてリセットしたら何が出来るか、何をしようか只今検討中。これが抱負！！何か良い案があればご一報ください。

五黄の寅生まれは最強の運勢をもっていると言われていたようです。その運勢を味方につけ、自分磨きも怠らず、充実した1年になるように励みたいと思えます！



事務員 澤田みなみ

今年も自分自身が健康に努め、今後も患者様の立場になってケアして行く事を頑張りたいです。



看護助手 川内由利

今年(寅年)は年男と還暦を迎える年となりました。おかげさまで大病や事故もなく今日を迎えられたことに家族や職場のスタッフに感謝するとともに、今後もライフワークバランスを考え健康で良い年になる様に頑張ります。



看護師 細木幸栄

(ディズニーの音楽付きで)夢はかなうもの☆彡



看護師 和田一美

人に何かを伝える事がまだまだ苦手な私。今年は“人に伝える”ことを意識して今以上にうまくなるように頑張りたいです。



作業療法士 笠松結友

正月料理

重箱の基本は4段重ねで、中身は地方や家庭によって様々です。食材の名前や形、色などで縁起を担いだものが多く詰められます。

三の重 「酢の物」

紅白なます
菊花かぶ
酢蓮根など

与の重 「煮物」

蓮根、里芋、人参など
山の幸を使った
煮物



黒豆

一年中まめ(まじめ)に働き、まめ(健康的)に暮らせるようにとの願い。



数の子

とてもたくさんの卵があることから子孫繁栄を願う。



田作り

豊年満作を願う。



一の重 「祝い肴」「口取り」

栗きんとん、黒豆、数の子などの縁起物

二の重 「焼き物」

縁起物の鯛や海老などの焼き物など



海老

腰が曲がるまで健康で長生きできることを願う。



昆布巻き

「よろこぶ」と同じ音の言葉であることから、おめでたいとされる。



きんとん

黄金色の財宝に見立てて商売繁盛、金運に恵まれますようにとの願い。



紅白なます

紅白の組み合わせは水引きを表し、平和への願い。



伊達巻き

昔は本のような読み物は巻き物になっていたことから、文化の発展を表しているといわれている。



野菜の煮物

家族が仲良くいっしょに結ばれるという意味がこめられている。

せいわ運動会

11月のイベント行事は、院内でせいわ運動会を開催しました。全部署から多くの患者様、利用者様が参加して下さい、【パン食い競争】【玉入れ】【借り物競争】【車椅子リレー】の種目を行いました。運動会中は参加者もスタッフも笑いが絶えず、つつい走ってしまう様子やゴールの際の笑顔が見られ、運動会の雰囲気を楽しんでいただけたと思います♪

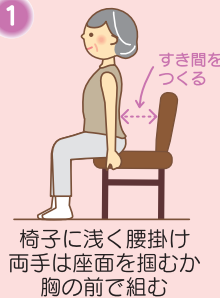


椅子に座って運動不足を解消しよう!!!

腰痛解消

腹筋が衰えることにより、腰への負担が増え腰痛を引き起こす原因となります。さらに、腹部の脂肪が増えることで重心が前に傾き、それを保つために無意識的に腰が反る姿勢になるため、腰へのストレスが増してしまいます。下腹部のトレーニングをすることにより、腹腰痛を改善することにつながります。

1



2



3



4 2~3を20回ほど繰り返す

姿勢

腹圧が弱まることで腰が丸まってしまったり、骨盤の前傾（前に傾く）が強くなり腰が反った姿勢になったりします。腹筋群を鍛えることで骨盤の角度を安定させるので、猫背や反り腰などの姿勢の改善に繋がり、良好な姿勢になります。

清和准看護学院 第57期生 戴帽式

11月4日、清和准看護学院57期生の戴帽式が厳かに行われました。

戴帽生11名は、緊張した面持ちで武吉副学院長からナースキャップを、ナイチンゲールから灯をいただきました。

山本学院長の「戴帽式は、看護の道を目指す人が改めてその意義を考え、決意を新たに自覚するための儀式です。私たちはコロナの状況の中、今まで経験したことのない不便な環境下で過ごしました。どんなアクシデントが起ころうとも冷静に対応しなければいけないということを実体験できたと思います。すべてが、生きた教材です。ナイチンゲールは『実際に学ぶことができるのは現場においてのみである』と言っています。臨床の現場で皆さんが傷ついた人々の灯りとなれるように、そして寄り添い、思いやりのある援助ができるように心がけてほしいと思います」という式辞に添って、戴帽生を代表して川田奈々さんが「昨今の新型コロナウイルス感染症は、社会に大変な混乱を招きました。その中で最善を尽くし対応する医療者の活動から、社会にとって医療がいかに重要なものであるかが再認識されました。私たちの知識、技術はまだ未熟です。皆様のご指導や助言を頂き、同じ志を持つ仲間と共に助け合い学んでいきます。」と決意を述べました。



健康レシピ
栄養科

豆乳スープ

今回は生姜が入った
体が温まるスープを紹介します。



材料(4人分)

- 小松菜 …………… 4株(200g)
- 人参 …………… 1/3本(80g)
- かぼちゃ …………… 1/8個(100g)
- ベーコン …………… 2枚
- 生姜 …………… ひとかけ
- 水 …………… 300mL
- 鶏ガラスープの素 …… 小さじ2
- 無調整豆乳 …………… 300mL
- こしょう …………… 少々

【栄養量 1人分】 93kcal 食塩相当量 0.9g

作り方

- ①小松菜は根元を切り落としてざく切り、人参は1cm幅の短冊切り、かぼちゃは種とわたを取り小さめの一口大、生姜はせん切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②鍋に油、ベーコンを入れて中火で炒める。
- ③焼き色がついたらAと人参、かぼちゃを入れて、煮立ったら小松菜の茎、葉の順に加えて3分程煮る。
- ④豆乳を加えて温める。最後にお好みでこしょうを加えて完成。

効能・栄養

野菜摂取の目標量は1日平均350gとされていますが、こちらのスープでは1食あたり約100gの野菜を摂ることができます。野菜に多く含まれているカリウムは血圧を下げる働きがあるとされています。また、食物繊維は血糖値の上昇を抑制する働きがあるため、生活習慣病予防に役立ちます。

ハッピー
ニュース



相談員
佐々木さん

2019年に結婚をし、翌年3月に結婚式を挙げる予定でしたが、新型コロナウイルスの影響で延期に延期を重ね、2021年7月ようやく結婚式をすることができました。残念ながら、出席者は当初の予定より少なくなりましたが、欠席となった方々からもたくさんの温かい言葉をいただき、出席者の皆様にもたくさん祝福していただき、一生の思い出となりました。

