

みんなの わ

2016年11月
No.8

..... 助け合う地域医療を目指して



院是と基本理念

院是

信頼・貢献・誠意

基本理念

- ・良質な医療を行い信頼される病院をめざします。
- ・地域住民の健康な生活に寄与します。
- ・患者さんに明るく思いやりのある心で接します。

目次

- ▶ 山田診療部長のご挨拶
- ▶ リハビリ(言語聴覚士)からのお知らせ
- ▶ 訪問看護からのお知らせ
- ▶ なかまのわ
- ▶ おいしい秋レシピ
- ▶ 活動報告

ウイルス性肝炎に 対する対策が 重要です

山田診療部長
—— 挨拶 ——

日頃より当院を利用していただき、ありがとうございます。
内科・消化器内科の山田美樹です。

私が所属する内科・消化器科では肝臓、胆のう、膵臓や胃、大腸と
いった消化器疾患を中心に日々診療を行っております。

肝疾患においては、現在肝硬変の原因の主なるものはウイルスであり、
C型肝炎が7割、B型肝炎が2割を占めています。

したがってこのウイルス性肝炎に対する対策が重要です。


宮城県では早期に肝炎治療を受けることにより、将来の肝硬変や肝がんを
予防するための事業を行っています。

具体的には、B型およびC型肝炎に対するインターフェロン治療、核酸アナロ
グ製剤による治療およびインターフェロンフリー治療の医療費を助成する
肝炎治療特別促進事業です。

当院は宮城県に21か所存在する肝疾患に関する専門医療機関に指定されて
おり、この助成事業を利用した肝炎治療を受けることが可能です。

また慢性肝炎の各段階における内科的治療から当院外科が特に力を入れて
いる肝癌治療へと肝疾患における各段階で連続した
治療を行うことも可能です。

当院ホームページの中の

➡ 当院は肝疾患専門医療機関です  に
詳細が記載されておりますのでご参照ください。



リハビリテーション科 からのお知らせ

聴く 話す 食べる
**言語聴覚士について
ご紹介いたします。**

今年4月から
新規採用となり
働いております

言語聴覚士
平塚 洋恵



言語聴覚士は、ことばによるコミュニケーションには、言語、聴覚、発声・発音、認知・高次脳など各機能が関係していますが、病気や事故、加齢に伴うもの、発達上の問題などでこのような機能が損なわれることがあります。言語聴覚士は、ことばによるコミュニケーションに問題がある方に専門的サービスを提供し、自分らしい生活を構築できるように支援する専門職です。

また、摂食嚥下（食べたり飲んだりすること）の問題にも専門的に対応します。当院においては、後者の摂食嚥下の機能に問題を抱えた患者さんが多くみられ、検査や訓練、助言などの支援を行っています。現在、当院に言語聴覚士1人ということもあり、入院患者さんのリハビリが主となっていますが、理学療法士や管理栄養士に同行し、在宅で生活されている方の摂食嚥下の評価や指導・助言なども時々行うことが出来ています。

まだまだ不慣れなところはありますが、地域の医療機関・施設の方々や言語聴覚士の方とも密に繋がりが持てるような働きかけが今後できたらと考えています。

在宅ケア科からののお知らせ



ご自宅で療養されていて通院が難しく、看護師のケアや管理が必要な患者さんのご自宅へ看護師が訪問し、主治医と連絡をとりながら、症状の観察や必要な処置を行います。訪問対象宅に「緊急・救急連絡カード」を渡し、自宅で緊急救急の場合、診療時間に関係なく連絡対応が可能です。

当院は、在宅療養支援病院として、24時間緊急対応できる体制を整えております。



☎ 022-364-5521 (内線 395)

よかまの
わ



看護師(内科外来主任)
蜂谷 真紀

私は内科外来に勤務している蜂谷真紀と申します。出身は山形です。内科外来受診の際は、できるだけ皆様のお役に立てるよう頑張ります。宜しくお願い致します。

次回は 医事課職員
遠藤 沙紀



11月のレシピ

今回は、旬の食材「人参」を使ったレシピをご紹介します。

お試し下さい

年中出回っている人参ですが、秋から冬にかけて旬を迎え、甘みが増し、栄養も豊富になります。オレンジ色が鮮やかで、先があまり細くないもの。茎の切り口が太いものは芯が硬いので、細くて新鮮なものを選びましょう。人参の栄養と言えばβ(ベータ)カロテンです。βカロテンは抗酸化作用や、免疫力を増強する作用があることがわかってきました。また、体内でビタミンAに変換され、皮膚や粘膜、目の健康にも深く関わっています。βカロテンは皮の近くに多く含まれますので、薄く皮を剥くか、皮付きで調理するとよいでしょう。脂溶性ビタミンですので、油を使った調理法で効率よく摂りましょう。「人参のしりしり」はクセが少なく、人参が苦手な方にも試して欲しい、沖縄の郷土料理です。



人参のしりしり(2人前)

- 人参(中)1本 ●ツナ油漬(小)1缶
 - 卵1ヶ ●顆粒だし小さじ1/2
 - めんつゆ(濃縮)小さじ1 ●酒大さじ1
 - ごま油少々 ●お好みで削り節
- 1人前あたり/178Kcal 塩分1.1g

- ① 人参は太目の千切りにし、卵は溶いておく。千切りは粗めのスライサーを使うとよい。
- ② フライパンに人参を入れ、甘みを引き出すために、軽く空煎りして水分を飛ばす。
- ③ ツナ缶を油ごと加え、調味料も加え、人参がしっとりやわらかくなるまで炒める。
- ④ 溶き卵を加えサツとませ、蓋をして卵に火を通し、仕上げにごま油少々で香りを付ける。
- ⑤ 器に盛り、お好みで削り節をかけ完成。

平成28年度 5月から8月の
紹介患者数・逆紹介患者数

	5月	6月	7月	8月
紹介患者数	107件	117件	114件	117件
逆紹介患者数	149件	161件	126件	177件

交通の案内



◆お車で来院の方

院内及び病院周辺にあわせて109台の無料駐車スペースを確保しております。

◆電車で来院の方

JR仙石線西塩釜駅より徒歩5分
JR東北本線塩釜駅より徒歩8分

◆塩竈市100円バスで来院の方

市内循環バス「NEWしおなび100円バス」は当院玄関前まで乗り入れております。

◆七ヶ浜町民バスで来院の方

町民バス「ぐるりんこ」も当院玄関前まで乗り入れております。

◎塩竈市立病院

TEL.022-364-5521

ホームページ <http://www.city-hospital-shiogama.jp/>

発行・編集

塩竈市立病院 地域医療連携室
〒985-0054 宮城県塩竈市香津町7番1号
TEL・FAX.022-361-7217