

地域医療連携だより

平成29年
3月号
第28号



看護局

【新人看護師】

桜の花が咲き始めた今日この頃、昨年、入職に期待と不安を抱え高松市民病院の一員となった7名の看護師たちは、1人も欠けることなく2年目を迎えようとしています。1年前の輝きに満ちた、きらきらした眼差しを思い出します。

社会人としての自分に戸惑いながら、学生の時とは違い様々な世代のスタッフと協働する事の困難さにくじけそうになった夏の暑い日々。

夜間、病院で過ごす患者さんのケアを先輩の後を必死に追いながら、自分で出来る事は何なのか自問自答を繰り返した秋の夜長。

業務が解れば解るほど、自分の看護はどの様なものだったのか何度も振り返りながら事例レポートをまとめた冬。

どんな時にも、そこには様々な人がいたはずで、患者さんだけでなく、一緒に入職した同期の仲間、先輩、上司、そして、何よりクタクタで帰宅した自分たちを誰よりも心配し、見守ってくれた家族。今まで出会った人たち、これから出会う人たちは、財産です。2年目という年は、社会の中で一期一会の意味をかみしめながら、それまでお世話になった人達へ恩返しを始める年なのかも知れません。



春からは、新採用の看護職員が新たに入職します。もう「新人」と呼ばれなくなり、新人からは「先輩」と呼ばれる立場になります。

まだまだ、未熟な部分があると思いますが、「新人」と呼ばれなくなるということは、それだけ自分に厳しく、さらに自己研鑽を重ね、市民の方々の健康に寄与する為に努力を続けるという意味があります。

今、写真の新人たちは、1年前の自分たちにどんな言葉をかけてあげるのでしょう。そして、将来、看護という仕事の素晴らしさについて、後輩に語っている姿が見られることを楽しみに、成長を見守っていきたいと思います。

これからも、どうぞよろしくお願い致します。

(文責 看護局 熊野 知恵)



認定サロンについて

【認定サロン】

平成29年2月10日（金）17時30分から約1時間、第1会議室で“認定看護師サロン”を開きました。“認定看護師サロン”とは、看護局の委員会である「認定看護師会」の活動の一つです。「認定看護師会」は、計7名からなり、認定看護師間の交流を通して看護現場におけるケアの広がりや質の向上を目的に結成された委員会です。

中でも“認定看護師サロン”は、これから認定看護師を目指そうとするスタッフ向けに、受講するまで準備や受講中のこと、また、更新時の手続きなどについて、スイーツを食べながら、気軽に聞くことが出来る会です。次世代のスペシャリストを育成し、質の高い看護の提供に向けて、みんな張り切っています。



在宅復帰機能強化加算を取得しました



高松市民病院塩江分院では、平成29年1月から入院患者の在宅での療養に向けて支援する機能が評価され、在宅復帰機能強化加算を取得し、急性期病院等からの退院患者の受け入れを容易にしています。難病、リハビリ等で急性期病院等から転院を予定する患者様がいらっしゃいましたら、気兼ねなくご相談ください。

また、塩江分院は、高松市南部の中山間部に位置し、塩江地域唯一の医療機関としての責任を果たすため、住み慣れた自宅や地域で、家族の負担を軽減しながら安心して療養することができるよう多職種の医療スタッフが協力して各種訪問診療、訪問看護、訪問指導などの支援に努めています。



訪問医科診療



訪問看護



訪問リハビリ



訪問服薬指導

お問い合わせは ☎087-893-0031 塩江分院事務局まで

『医療・介護関連施設職員研修会』開催

第34回



日 時：1月26日（木）14：00～15：00
テ ー マ：褥瘡の処置
担 当：形成外科医長 高津 州雄 医師
参加人数：35名

第35回

日 時：2月23日（木）14：00～15：00
テ ー マ：グリーンケアについて
担 当：緩和ケア認定看護師 長尾 あけみ
参加人数：26名



ご参加ありがとうございました



季節のメニュー

鯖のフレッシュトマトとバジルのソース

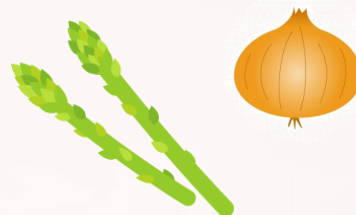
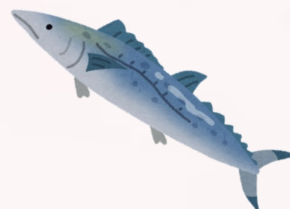


【県産品で動脈硬化予防】

香川県は瀬戸内海に面しており、はまちをはじめ新鮮な魚を多く食べることができます。魚、特に脂の多い魚にはEPAやDHAが多く含まれており、これらのn-3系多価不飽和脂肪酸は、血清脂質改善に加え、血圧低下、抗凝固作用、血管内機能の改善などをもたらす冠動脈疾患の発症を抑制することが報告されています。

また、小豆島の特産でもあるオリーブ油にはオレイン酸(一価不飽和脂肪酸)が多く、こちらも血清脂質を改善すること、香川県で多く生産されているニンニク、アスパラガス、トマト、玉ねぎには抗血栓作用があると言われています。

今回はこれらの県産品で動脈硬化予防に効果的な一品をご紹介します。



《材料》(2人分)

鯖 2切
 こしょう 少々
 サラダ油 少々
 白ワイン 大さじ2
 グリーンアスパラ 1/2束

～・バジルソース～

トマト 1/4個 (40g)
 玉ねぎ 10g
 ニンニク 1/4片
 サラダ油 大さじ1/2
 オリーブ油 大さじ1/2
 ライム絞り汁 大さじ1/2
 酢でもよい) 大さじ1/2
 塩・こしょう 適宜
 バジル(生ならみじん切) 少々



A

《作り方》

1. トマトは5mm角の角切り、玉ねぎは薄くスライスし、水にさらす。
2. ボウルにみじん切りにしたニンニクとA、1を混ぜ合わせる。
3. グリーンアスパラガスは食べやすい大きさに切り、茹でて冷水にとる。
4. 鯖は軽くこしょうをして、サラダ油をひいたフライパンで焼き、両面に焦げ目がついたら白ワインを振り入れて蒸し焼きにする。
5. 焼きあがった鯖とグリーンアスパラガスを皿に盛りつけ、2のソースをかける。



…FAX予約をお願いします…

患者さんをご紹介いただく際に、地域医療連携室へ事前にFAX予約をお願いいたします。
 「高松市民病院FAX診療申込書」をご利用ください。



受付時間 平日(月～金) 午前 8時30分～午後 6時00分
 電話 (087) 834-2181代表 / (087) 834-2235 (紹介予約専用)
 FAX (087) 834-2223 (直通)
 0120-834-224 (フリーダイヤル)
 ※フリーダイヤルは県内固定電話のみ対応しております