

A O I国際病院 Time's

VOL. 16
秋号

目次

- P, 1 看護部長退任挨拶
P, 2 看護部長就任挨拶
P, 3 連携会報告
P, 4 部署紹介
P, 5 部活動紹介
P, 6 おいしいページ
P, 7 編集後記

病院の理念

地域の皆様に信頼していただける、質の高い医療を提供します。

基本方針

1. 救急医療から、一般急性期、回復期、慢性期、緩和ケア期までのシームレスな総合医療を提供します。
2. 川崎市臨海地域病院として、各医療機関、保健福祉機関と密接に連携します。
3. 生活習慣病健診を充実させ、予防医学に貢献します。
4. 運営の持続的安定を確保し、病院としての責任を果たします。
5. 職員が誇りを持てる働き甲斐のある病院を目指します。

看護部長退任あいさつ

この度、29年9月末日をもちまして、医療法人社団 葵会 AOI国際病院 看護部長の職を退任し新たに、医療法人社団 葵会 東京本部病院看護部統括部長として就任することとなりました。

在職中は公私ともに格別のご厚情賜りました事厚く御礼申し上げます。

AOI国際病院に就任直後は開院し1年とまだ生まれたばかりの病院でした。子供で例えるなら、やっとよちよち歩きをしている状態です。

病院機能評価の認定や緩和病床の開棟、新たな試みを日々行ってまいりました。看護部としては看護師一人一人のスキルアップを重点的に行えるように人材育成に力を注ぎ、外国人看護師・介護福祉士受け入れEPAにおいては、現在ではベトナム、中国、インドネシアなど様々な国の看護師や看護助手が生き生きと働いております。そのような中で葵会として看護師の育成や病院機能評価の認定などを法人全体で行うことを拝命し今後は東京本部を中心に葵会全体の病院の発展に力を入れさせていただくこととなりました。

なお後任として、萩原 優子看護部長が就任いたしましたので、今後とも相変わりますご支援賜りますようお願い申し上げます。



萩原看護部長／宮嶋病院看護部統括部長



看護部長就任あいさつ

9月より看護部長を拝命いたしました、萩原優子です。AOI国際病院は川崎の南部地域に位置し川崎でも臨海地域と呼ばれる地域に建つ病院で、急性期病床、回復期リハビリテーション病床、長期療養型病床、緩和ケア病床を持つケースミックス型、全328床の病院として、地域の医療に貢献するために、日々努力させていただいております。

看護部では『高度な医療・看護を提供する地域に密着した患者様に優しい病院であること』という基本理念の元、チーム医療を推進しており、多職種との連携をとり一人の患者様の病気だけでなく、生活を支える医療を目指しております。

急性期病床ではICUを含めて100床の病

床にて先進医療を推進し24時間365日の救急対応しており、心臓のカテーテル治療をはじめとし、脳血管治療カテーテルや緊急手術にも対応が可能な設備をそなえています。

回復期リハビリテーション病床60床では常に在宅復帰率も85%以上を維持しており、患者様やご家族様に寄り添った看護を行っています。長期療養型病床120床や緩和ケア病床28床では患者様の尊厳を守り、ご家族様を含めた支援を心掛ける看護に力を入れています。病床によって看護師の業務的内容は変わりますが、それぞれが患者様の尊厳を守り、寄り添える最良の看護を提供することを誇りに思っております。

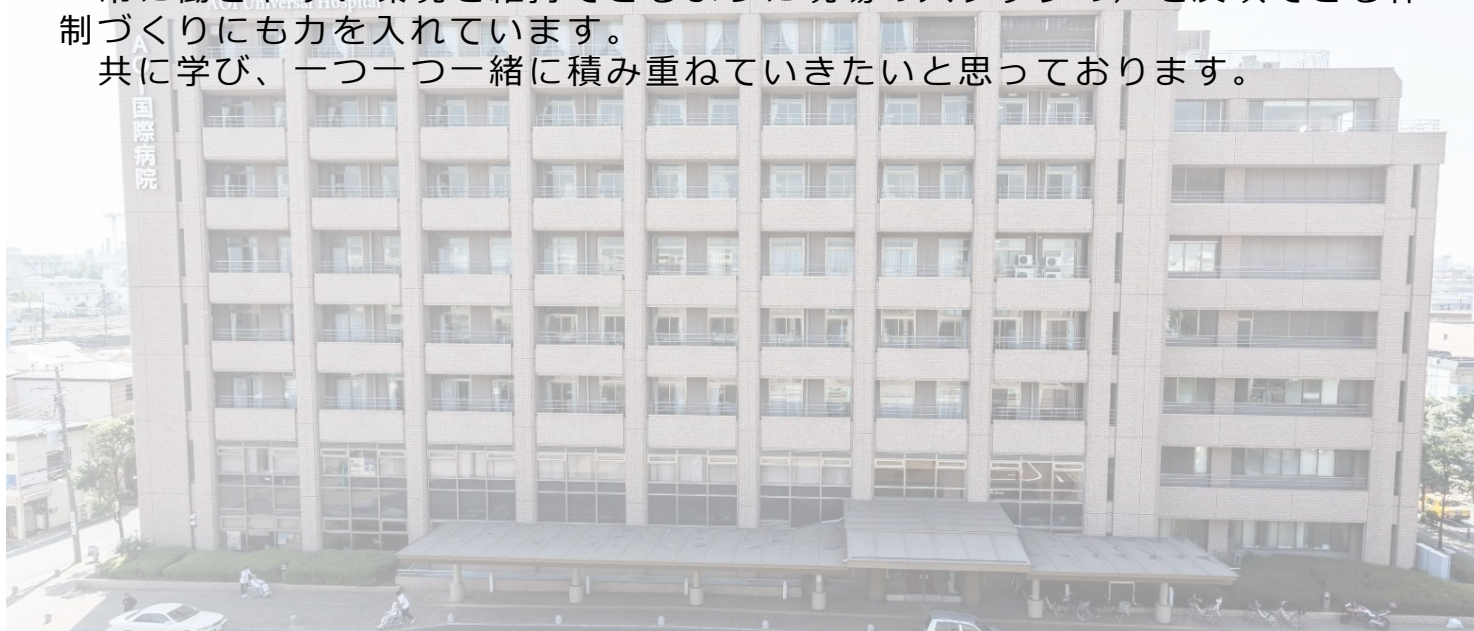
また、チーム医療という点でも看護部として専門性を高めるための人材育成に力を入れており、認定看護師の支援や管理職者の研修、スキルアップしたいと考えるスタッフへのサポートも積極的に行っています。

常に働きやすい環境を維持できるように現場のスタッフの声を反映できる体制づくりにも力を入れています。

共に学び、一つ一つ一緒に積み重ねていきたいと思っております。



萩原 優子 看護部長



第4回医療連携・懇親会を開催しました

平成29年11月24日に当院の第4回目となる医療連携会を殿町にあるジョンソン・エンド・ジョンソン東京サイエンスセンターにて開催をいたしました。

講演会では、まず院長古川より当院の取り組みの紹介と実績の報告を行わせていただきました。その後、特別講演としまして、日本大学 整形外科 名誉教授 龍 順之助先生による『膝の痛みとその治療』という演目でご講演頂きました。

当日は多くの医療機関や福祉事業所の皆様にお越しいただき、誠にありがとうございました。



講演を行う古川院長



講演会の様子

続いて、講演会に参加していただいた方と当院職員との意見交換及び親睦を深める目的で懇親会を行いました。会場では、地域の先生方や連携室の方と当院の医師や看護師などとの間で活発な意見交換が行われ、お互いに顔の見える連携体制をどう進めるべきかについての意見交換が行われました。今後の連携について食事を交えお話しすることができ、大変有意義なひとときであったと思います。

また地域の皆様方によりよい医療を提供していく上で、地域の先生方との連携をさらに深め、川崎臨海地域の医療に貢献していきたいと思っております。



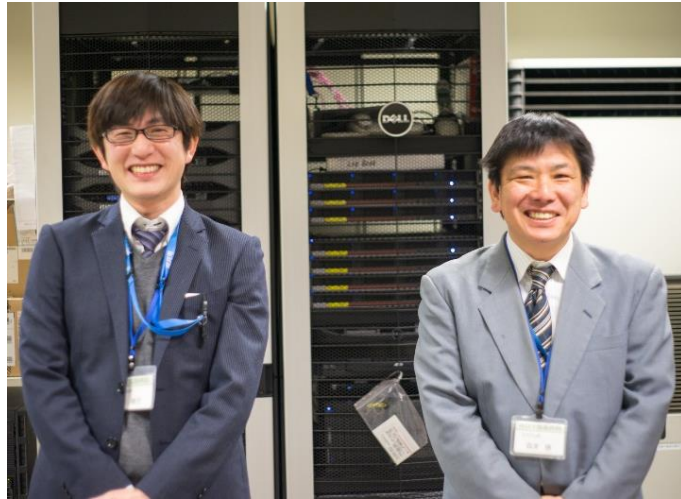
懇親会の挨拶を行う呉院長代理



新任の藤崎医師(心外)、松田医師(泌尿器)

部署紹介 システム課

病院には様々な部署や科があります。今回は病院の中枢でもある電子カルテを管理してくれている、システムエンジニアのお二人にスポットを当てたいと思います。



システム課の2名
堀さん(左)／森津さん(右)

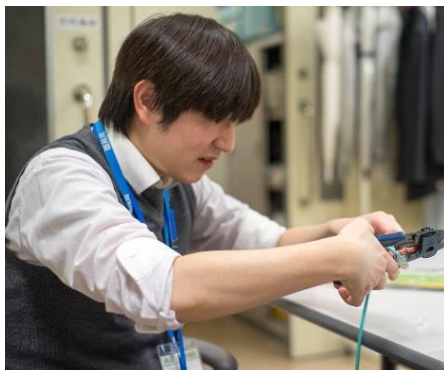
私たちの所属しているシステム課は、現在2名体制で活動しています。

昨今の病院では電子カルテが主流となり、当院でも電子カルテを導入しております。

日々の業務は電子カルテを中心としたコンピュータや電子機器のサポートを行っています。電子カルテの保守や機能追加などの業務はもちろんのこと、院内のパソコンのトラブルの解決や、プリンターの修理など業務は多岐に渡ります。

現在、電子カルテは診察に必要不可欠なツールであり、医師や看護師、メディカルが快適に電子カルテを使用できることがホスピタリティーの一環であると考えています。

今後も皆様がスムーズに診察を受けて頂けるよう、各種システム面からサポートしていきたいと考えています。



フットサル部 活動報告

AOI国際病院 フットサル部は、一昨年より活動を始めました。当初は参加人数もまばらでしたが、医師やコメディカルや事務、様々な職種の人や様々な年齢の職員たちが集まり、みんなで楽しく活動をしています。

メンバーは素人から経験者まで実力はバラバラですが、フットサルや運動が好きという気持ちはみんな一緒です。

活動は平日の終業後に月1～2回程度で主にゲーム形式を行っています。活動場所は川崎区港町のフットサルコートで、1～2時間程度の活動となっています。



現在は、院内の職員やグループ施設の職員などと試合を行っていますが、今後は普段なかなか交流のない、近隣の病院や施設などの方たちと対外試合を行えればと考えています。

今後もフットサル活動を通して、職員の親睦を図るのはもちろんのこと、いろいろな方との交流の機会を増やし、より良い関係を構築していきたいと思っています。



栄養科のおいしいページ

秋になると脂がのった魚、新鮮な野菜や果物等、食べ物が豊富で美味しく感じます。また、食欲もいつもより湧いてきますので、食べ過ぎに注意しながら秋の食材を楽しみましょう。そこで今回は秋におすすめの料理を紹介したいと思います。

【季節の旬の野菜】

春：にら、たけのこ、春キャベツ、新玉葱、アスパラガス

夏：トマト、きゅうり、なす、ピーマン

秋：きのこ、にんじん、青くび大根、山芋

冬：白菜、かぶ、ほうれん草、ブロッコリー、長葱

【野菜の働き】

- ・満腹感を得られ、食べ過ぎを防いでくれる。肥満・糖尿病予防の効果があります。
- ・食物繊維が腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を整えてくれます。また、便秘の改善・予防に効果があります。
- ・野菜のカロチン、ビタミンC・Eは抗酸化作用が強く、活性酸素を除去するので、加齢やストレスに対抗し、がん予防にも効果が期待されています。
- ・水溶性食物繊維は血糖の上昇抑制、コレステロール値や中性脂肪値を低下させる働きがあります。（水溶性食物繊維の多い野菜：春菊、おくら、きのこ類等）
- ・野菜に多く含まれるカリウムは余分なナトリウムを体外に排出してくれるので、血圧上昇を抑制する効果があります。

【1日に必要な野菜の量】

身体の為に必要なビタミン・ミネラル・食物繊維を満たす野菜の量は、緑黄色野菜・その他の野菜を組み合わせることで1日350g以上摂るようにしましょう。

$$350\text{g} = 120\text{g} \text{ (緑黄色野菜)} + 230\text{g} \text{ (その他の野菜)}$$

1
対
2

【秋におすすめの一品料理】

＜きのこたっぷり栗ご飯＞

【材料】 目安量（4人分）

米	3カップ	塩	小さじ1/2
しめじ	1パック	しょうゆ	大さじ1
まいたけ	1パック	お酒	大さじ1
えのきたけ	1パック	みりん	大さじ1
干し椎茸	3枚		
人参	20g		
栗	12個		
枝豆	適量	栄養士会レシピより引用	
昆布だし	3カップ		



作り方

1. 栗は3,4時間水に浸けてから皮をむき、薄い塩水に浸けてアクを抜く。米は炊く30分前にとぎ、水気をきっておく。
2. しめじ、まいたけは、いしづきを取って小分けにする。えのきだけは根元を切り、半分の長さに切ってからほぐす。干し椎茸はひたひたの水に浸けて戻し、千切りにする。人参はもみじ型に型抜きしてゆで、残った部分は千切りにする。
3. 水気を切っておいた米を鍋に入れ、調味料と干し椎茸の戻り汁を混ぜた出し汁を加える。
4. 栗、きのこ、人参の千切りを入れ、炊きあげる。10分くらい蒸してから、枝豆（茹でてさやから出したもの）と型抜きした人参をのせる。

編集後記

秋と言えば、「食欲の秋」、「読書の秋」、「スポーツの秋」など様々事を行うのに適していると言われています。

食欲であれば、夏の暑い時季に胃腸の調子が悪くなったり、食欲が出ないなどの不調が出がちです、秋になるとだんだん涼しくなり、自律神経の乱れの回復や食事内容も変化してくることでその体調も戻ってきます。また、野菜やキノコ、魚など旬を迎えるものが盛りだくさんで、食欲もアップします。

読書の秋は、中国の古人、韓愈による「灯火親しむべし」という一説にもあるように秋になると気温が心地よく感じられ、読書に没頭するにはちょうど良いとされています。



「スポーツの秋」と言われる由来ですが、こちらは諸説があるようです。

東京五輪が開幕したのが1964年10月10日です。そのことが「スポーツ＝秋」となり世に浸透していったと言われています。後に10月10日は体育の日として制定され、国民の休日となりました。現在はハッピーマンデー法により10月の第2月曜日とされています。

しかし、東京オリンピック以前から「スポーツの秋」と言われていたことがありました。昭和2年の新聞で「スポーツの秋」というフレーズがすでに使われていたのです。このフレーズは東京五輪以降に浸透しましたが、すでに先陣がいたようです。

この様に過去を振り返ると、初めて見えてくるものも沢山あると思います。我々病院も過去の偉人たちが礎を築いた医業を引き継いで、現在の医療を行っています。歴史を振り返ることで、現在の病院にどのようなことが求められているのか、地域の皆様にどのような貢献ができるのか、はっきりと見えてくるものと思います。

患者様のご紹介、ご予約のお問い合わせは
地域医療連携係 TEL044-277-5519
FAX044-277-5747