

# A O I国際病院 Time's

VOL. 17  
冬号

## 目次

- P, 1 院長より挨拶
- P, 2 ESWLについて
- P, 3 JIHについて
- P, 4 カフェ紹介
- P, 5 ワゴンサービス紹介
- 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。

## 院長よりご挨拶

当院はおかげさまで開院して、本年4月に5年を迎えます。これもひとえに地域の先生方や住民の皆様のご協力の賜物と深く感謝申し上げます。

当院は先端医療として、マゴット治療、PRP再生療法、がん免疫療法も経験しました。

まさに今年は診療報酬の改定が行われます。今後は地域包括ケアシステム構築を強化するために、皆様とはさらなる連携が求められます。当院でも訪問看護室を立ち上げ、開設当初より目標として掲げている、一般急性期から、療養、終末期の看取りまでを診ていける自己完結型の病院を目指すことに関しても、尚一層努力をしているところです。

また当院の名称でもある国際化の推進事業として、経済連携協定（EPA：Economic Partnership Agreement）に基づく外国人看護師受け入れや、JIH（ジャパン インターナショナル ホスピタルズ）として推奨され、海外の患者様の治療も積極的に行うつもりです。

本年は今まで以上に地域の皆様のニーズにお応えできるよう努力をしていきたいと思っております。どうか本年もAOI国際病院をよろしくお願い致します。



AOI国際病院  
院長 古川 良幸





## 体外衝撃波結石破砕術（ESWL）を開始します

# 泌尿器科にて体外衝撃波結石破砕術（ESWL） 平成30年4月よりを開始いたします

8月より泌尿器科 松田医師が就任し、近隣の先生方より多くの患者様をご紹介いただきました。

当院では泌尿器科での治療をさらに幅広いものにするため、今月より体外衝撃波結石破砕術(ESWL)を開始いたします。

ESWLは衝撃波を用い、体にメスを入れることなく結石を破砕して、体外に自然に排出しやすくする治療です。

原則的には入院は不要で、外来での速やかな治療が可能です。一般的に日帰りで行うことが多いですが、患者様の状況で、入院での治療を考慮する場合もございます。

結石による痛みは突然やってくると言われており、自宅での急な疼痛や、勤務中など様々な状況で発生します。当院では外来も毎日行っておりますので、急な受診でもお受入れは可能です。

結石による痛みにお悩まされている方、再発が心配な方、健康診断などで結石があるといわれたことのある方は、ぜひ当院泌尿器科へご相談ください。



体外衝撃波結石破砕術の特徴

- 1.体に傷がつきません。
- 2.治療時間は1時間程度で終わります。
- 3.痛みが少なく、無麻酔で行えます。
- 4.副作用・後遺症がほとんどありません。
- 5.治療後、すぐに日常生活・職場への復帰が可能です。

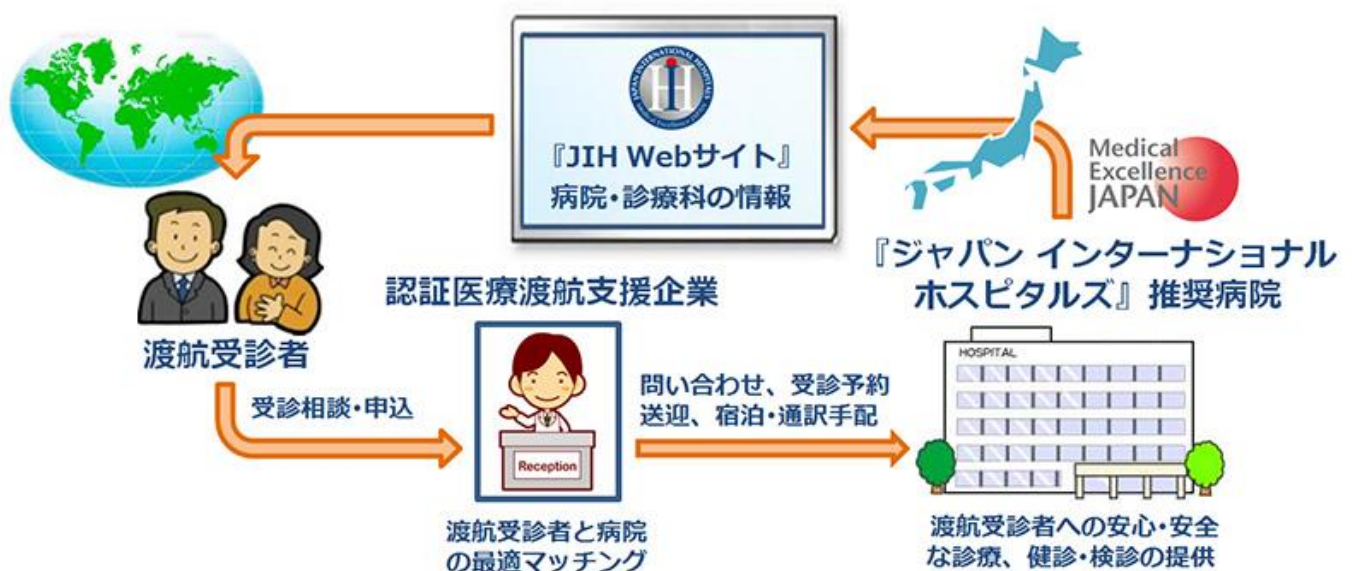
|      |    | 月  | 火 | 水  | 木  | 金               | 土  |
|------|----|----|---|----|----|-----------------|----|
| 泌尿器科 | 午前 | 松田 |   | 松田 | 松田 | 遠藤<br>AM11:00まで | 松田 |
|      | 午後 | 松田 |   | 松田 | 松田 | 松田              |    |

## ジャパン インターナショナル ホスピタルズ（J I H）に推奨されました

この度、AOI国際病院は日本国際病院（ジャパン インターナショナル ホスピタルズ）として推奨されました。

「ジャパン インターナショナル ホスピタル（Japan International Hospitals:JIH）」とは、一般社団法人 Medical Excellence JAPAN（MEJ）が、日本の病院で診断・治療、健診・検診を希望する海外からの渡航受診者の受入を促進するため、渡航受診者の受入に意欲と体制・取り組みのある病院を「ジャパン インターナショナル ホスピタルズ」として推奨するものです。

当院は、現在開発が盛んな川崎市の臨港地域、東京国際空港とは多摩川を挟んで対岸という立地を活かし、地域の方々のみならず海外から訪れる方々への対応を充実させ、国籍にかかわらず、誰もが安心して医療を受けられる環境整備に努めてまいります。



# カフェがオープンしました

AOI国際病院では昨年末より、1階玄関ホールにカフェをオープンいたしました。

『面会の際や外来の待ち時間に利用したい』という患者様のお声から、当院では美味しいコーヒーを楽しんでいただけるスペースをご用意することとなりました。

Openして3ヶ月、患者様やご家族様からも好評で、メニューもコーヒーだけでなく、フレッシュジュースやマフィンなどもご用意しております。また、入院生活に必要な雑貨も取り揃えております。是非皆様AOIカフェをご利用ください。



## メニュー

オリジナルブレンドコーヒー  
アイスコーヒー  
カフェ・ラテ（ホット・アイス）  
ミルク（ホット・アイス）  
紅茶（ホット・アイス）  
100% オレンジジュース  
100% アップルジュース  
クッキー各種  
マフィン各種

営業時間  
月～金  
10：00～15：00



# ワゴンサービスを始めました

当院では昨年より、セブンイレブン川崎国際病院前店さんのワゴンサービスを開始しました。以前は病院内に売店を設けていましたが、閉店に伴い患者様やご家族様には大変ご迷惑をおかけしておりました。外出が困難な患者様や、身寄りのない患者様など、なるべく不便を感じないように生活を送ってもらえるよう、このサービスを開始いたしました。

取り揃えている商品は、飲料水やパン、デザートやお菓子をはじめ、缶詰やスキンケア用品、日用品類など幅広く商品を取り揃えております。

主に8階病棟（緩和ケア病棟）と3階病棟（回復期リハビリテーション病棟）を巡回していますが、どなたでも購入可能です。

今後患者様からのニーズにお応えできるよう商品の見直しなどを行いさらに充実したサービスとなるよう運営していきたいと考えております。



## ワゴンサービス営業時間

水曜日、土曜日、日曜日

14時～14時30分 8階デイルーム

14時30分～15時 3階談話室

皆様ぜひワゴンサービスをご利用ください

## 栄養科のおいしいページ

最近メディアなどで「新型栄養失調」「冬型栄養失調」という言葉を耳にします。

これはカロリーは足りているのに栄養が足りないことで引き起こされる「栄養失調」の一つで、冬に特に現れやすいものを「冬型栄養失調」と呼びます。

新型栄養失調とは、カロリーは足りているのに、タンパク質やビタミン、ミネラル不足の状態、ファストフードや丼もので食事を済ませてしまうなどの、偏った食事や、ジュースや栄養ドリンクの飲みすぎによる糖質の過剰摂取、また「●●抜きダイエット」などで必要な栄養が取れていないなど、様々な要因で引き起こされ、食事や睡眠をしっかり摂っているのに疲れが取れない、最近集中力が低下した、風邪をひきやすくなったなどの症状が出る場合があります。

最近、この新型栄養失調にかかる人が増えてきています。特に40代以上の日本人は、ほとんどの人が新型栄養失調の状態と言っても過言ではありません。

また冬は寒さに対抗するために、アドレナリンとノルアドレナリンが使われるため、必要なカロリーやビタミンの消費量がアドレナリンなどの分泌に多く使われ、冬は栄養失調になりやすいと言われています。

今回は冬に多く消費されてしまうビタミンを効果的に摂取でき、体も温まるレシピを紹介します。

トマトやパプリカにはビタミンが豊富に含まれており、スープにすることで体も温まります。ぜひお試しください。

＜材料＞(スープ皿約8杯分)

### ＜ミネストローネスープ＞



鶏肉70g、玉ねぎ 小1個(180g)、  
じゃがいも 小2個(180g)、にんじん 70g、  
パプリカ 70g、オリーブオイル 大さじ1、  
トマトの水煮缶 1/2缶(200g)、水 4カップ(800cc)、  
コンソメスープの素 1個、塩 適量、  
粗びき黒こしょう 少々、ショートパスタ 20g程度

＜作り方＞

1. 鍋にオリーブオイル適量を入れ、鶏肉小さく切ったもの、パプリカ、じゃがいも、にんじん、玉ねぎを1cmサイズに切ったものを入れ、軽く炒める。
2. 1に水、トマトの水煮缶を入れる。強火で煮込み、沸騰したら弱～中火にしてコンソメスープの素、塩を加えて煮る。
3. ある程度具が柔らかくなったら、粗挽き黒こしょうを入れ、器に盛り付ける。

お好みでショートパスタをスープに入れるとさらにおいしくなります。

## 編集後記

お正月になると日本ではお節料理が振る舞われます。

お節料理は、季節の変わり目の節句に、神様にお供えした食べ物を「お節料理」と呼んでいました。日本には四季があるので、「お節料理」は1回ではなかったのです。

今考えると1回でも大変なことであるのに4回以上もあるとは背中がぞっとする話です。

そのうち、徐々に回数や形を変え、1年の初めである正月が重要であると言うことで、正月料理のことを「おせち料理」と呼ぶようになったようです。

いまでも、おせち料理はお正月の神様に供える料理なのです。そして、家族の幸せを願う縁起ものの料理でもあるのです。

これらのことから、お節の中身には人の祈りや希望が入っています。五穀豊穡、家族の安全と健康、子孫繁栄などなど。さらには、海の幸、山の幸を豊富に盛り込んでいるのも、こういった祈りのためです。

そんなお節料理ですが、元来正月に日持ちのするものをお重に詰め、お正月のうちは体を休めるものでした。現在では、お説料理を作るのが大変という理由や食材を集めるのが大変なことから、若い世代を中心にお節を作らない家庭が多いかと思います。共働きや核家族などにより、ひな人形や兜なども古くからある伝統の継承が難しい時代になってきました。

医療の世界でも新しい技術が開発される一方、診察の原点である問診や聴診、触診など古くからおこなわれているものが見直され、そのようなものを怠ると患者様からの信頼もなかなか得られません。

お節料理を通じて、古くて面倒くさい、今の時代に合わないと思っているものが、意外な発見をしたり、自身の成長にもつながるとても重要なものなのではないか。そう気づかせてもらったことに感謝し、これからの業務に少しでも活かしていければと、そう思っています。



地域医療連携室 横田

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