

AOI国際病院 Time's

医療法人社団 葵会

AOI国際病院

〒210-0822

神奈川県川崎市川崎区田町2-9-1

TEL 044-277-5511

FAX 044-277-5568

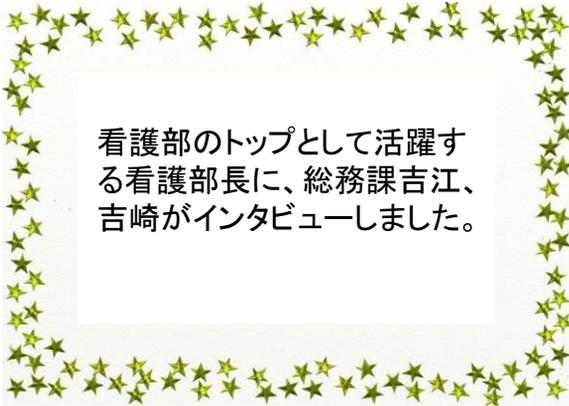


Vol. 9

冬号



看護部長に聞いてみました



看護部のトップとして活躍する看護部長に、総務課吉江、吉崎がインタビューしました。



宮嶋 孝子 看護部長



1. 看護部長のお仕事で一番大変なことはなんですか？

看護部全体に指示を周知徹底し、安全・安心なケアを提供することが大変ですね。また、医師・看護師・コメディカルで連携することに心を砕いています。それには、人の話を否定せず、まず聞いて、自分の考えを押し付けないようにすることが大事ですね。



2. この病院の看護の特徴は何ですか？

基本方針は笑顔で患者様と接することです。患者様は看護師の態度に左右されますから、大変なことがあっても、いつでも余裕を見せて声をかけて頂けるように指導しています。



3. 看護師の専門化についてどうお考えですか？

最初はスキルアップに繋がると思い賛成していたのですが、看護に関する法律が変わらないままでは、医師の補助的業務になってしまうのではないかと危惧しています。でもやってマイナスにはならないし、患者様のためになるなら問題ないと思います。





4. 看護師に求める最も大切なことは何ですか？

一人の人間として患者様を見て欲しいです。患者様も若い時にみんなを育てて、これからという時に病気になってしまった、という苦労や過去もきちんと見て、人格を尊重して接して欲しいと思っています。



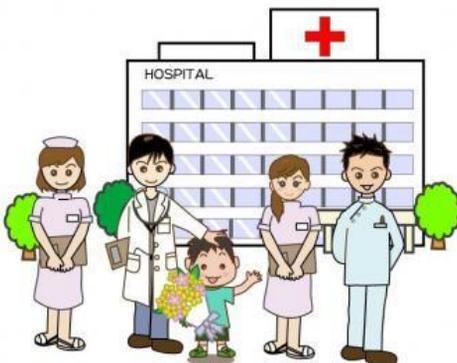
5. 外国人の看護研修生について教えてください。

葵会全体で実習生を受け入れて全面的に応援しています。彼らは本当にいい笑顔で頑張っている素晴らしい人たちです。日本語も看護も勉強する努力には感動しますし、自分達も努力していかないといけない、と思いますね。



6. 今後の病院について一言お願いします。

お互いチーム医療をしているという気持ちを忘れないで、それぞれの業務を尊重しあっていきたいですね。この病院の職員で不要な人間は誰一人いない、みんなが必要とされている、という自覚を持って頑張って欲しいです。



吉崎・宮嶋看護部長・吉江

川崎緩和ケアネットワーク研究会



この度、当院で初の川崎緩和ケアネットワーク研究会に多くのご出席をいただき誠にありがとうございました。今後ともより良い、連携を図りながら、研究会の継続も行っていただけると願っております。

🍀 院長代理・地域医療連携室長 古川 良幸 🍀

初めての、試みで、大変緊張しておりますが、今後、この研究会を継続することが、多くの患者様の為になると考えております。皆様のご指導を頂きながら、研究会の発展に力を入れていきます。



🍀 緩和ケア病棟師長 佐藤 みどり 臨床心理士 森 亮 🍀



今回は、約40名近いご参加を頂き、誠にありがとうございました。今後も良い企画を継続的に行っていく予定でございます。またの参加を職員一同お待ちしております。

ハイブリット手術室及び 血管撮影室(脳・心臓)内覧会



ハイブリット手術室

当院では国家戦略特区プロジェクトに伴い、先進医療への試みとしてハイブリット手術室の開設を行いました。

通常手術、ある部分はカテーテル治療といった、お互いの利点を存分に発揮し、手術室のような清潔な環境のなか、高い精度での手術が可能となります。

平成27年10月20日AOI国際病院 ハイブリット手術室および血管撮影室(脳・心臓)内覧会を開催させていただきました。当日は100名を超える参加者様にご来院いただきました。



実際の手術風景



血管撮影室

血管撮影室(脳・心臓)では、従来よりX線量を抑えつつ鮮明な画像が得られ、劣化することなく保存可能なFPD方式を導入しております。当院では、血管の画像診断のみならず、カテーテルを用いて治療ができる血管内治療(IVR)も行っております。



栄養科の美味しいページ



寒い季節に食べたくなるのが鍋料理。肉・野菜・魚介類など様々な食材を使用できるため、栄養バランスが整えやすくなります。今回は鍋料理のメリットと、おすすめの鍋料理をご紹介します。

🌸 鍋料理の魅力 🌸

- 1.肉・野菜・魚介類などがバランス良く食べられる。
- 2.油を使わずに調理できる。
- 3.締めを上手に活用することで、ご飯や麺類などの主食(炭水化物)も摂れる。
- 4.調理に手間がかからない。

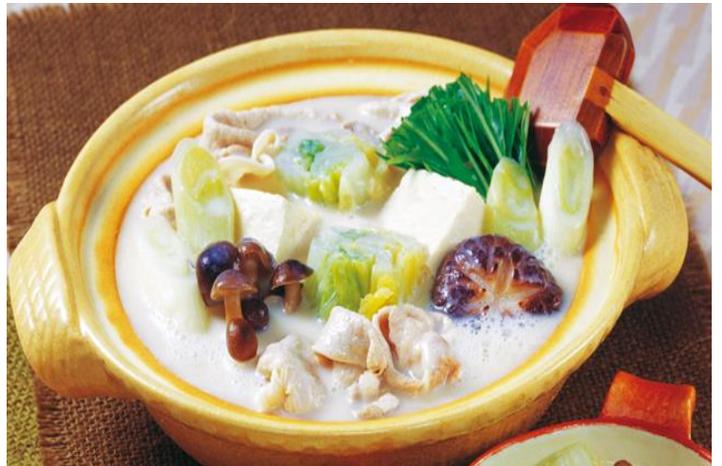
🌸 おすすめ鍋料理「豆乳鍋」 🌸

最近ではトマト鍋、キムチ鍋やコラーゲン鍋など種類が豊富となってきましたが、特におすすめなのは「豆乳鍋」です。豆乳には、たんぱく質、大豆イソフラボン、鉄分が豊富に含まれています。豆乳に含まれる栄養素は加熱による損失が少ないので、鍋に利用してスープまで飲むと栄養を丸ごと摂ることができます。ただし、鍋のスープは塩分が多くなりがちなので、スープ自体は薄味にして、取り分けた後に調味料を足すようにすると塩分を控えめにすることができます。また、豆乳のエネルギーは牛乳の2/3と控えめで、大豆に含まれるサポニンが脂肪の蓄積を抑えるため、ダイエットを効果的にサポートしてくれます。さらに、高血圧予防に効果があるカリウム、栄養素の代謝を助けるマグネシウムなど不足しがちなミネラルも豊富に含まれています。

🌸 「豆乳鍋」献立例 🌸

[材料]4人分

- 豚肉 400g
- 白菜 1/4株
- 長葱 2本
- きのこ類 適量
- 人参 1/2本
- 大根 1/4本
- 豆腐 1丁
- (鍋つゆ)
- ・豆乳 600ml
- ・だし汁 600ml
- ・醤油 大さじ3
- ・塩 少々
- ・酒 大さじ3



エネルギー	380kcal	炭水化物	11.3g
たんぱく質	27g	カルシウム	215mg
脂質	24g	塩分(食塩相当量)	3.6g

※1人分換算

[作り方]

1. 白菜はざく切り、長葱・人参は斜め切り、大根はいちょう切り、きのこ類は汚れと石突きを取り除き食べやすい大きさに分ける。豚肉・豆腐も食べやすい大きさに切る。
2. 鍋に豆乳とだし汁を入れて温める。温まったら醤油、塩、酒を加えて味を調える。
3. 白菜、長葱、人参、大根、きのこ類を加え、中火でふきこぼれないように煮る。野菜が煮えたら、豚肉、豆腐を加え、火が通れば出来上がり。

編集後記



今回のAOI国際病院Time'sでは、川崎緩和ケアネットワーク研究会開催させていただいたことのご紹介をさせて頂いてます。当院は地域に密着した医療を提供できる病院を目指して参りました。さらに、この度、国家戦略医療特区指定を頂き、先進医療への新たな試みとして、ハイブリットオペ室を開設することとなりました。世界最高水準のオペ室の内覧会には多くの皆様にお越しいただき、誠にありがとうございました。

寒い冬の時期がやってまいりました。皆様風邪や、インフルエンザに気をつけてお過ごしください。

公報委員 一同

