

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

- ・病院名称変更
- ・スタッフ紹介
- ・部署紹介 リハビリテーション科
- ・ロボットスーツHAL導入
- ・リハビリテーション科新人職員紹介
- ・美味しいページ

病院名称変更のお知らせ

AOI国際病院へ



川崎南部病院は、平成25年4月に開院し3年目を迎えることになりました。これもひとえに各医療機関、地域の皆様方のご支援によるものでございます。心より感謝申し上げます。

平成27年9月1日より病院名が変更となります。変更後の名称は『医療法人社団 葵会 AOI国際病院』となります。引き続き近隣医療機関と連携し、地域医療の充実を図るよう使命を全うすべく努力していく所存でございます。

当院では国家戦略特別区域高度医療提供事業として、循環器領域における再生医療、低侵襲治療機器を駆使した最先端医療、バイオセラピー（がん免疫療法）、3つの柱を中心にして、20床の増床をさせて頂くこととなりました。

またハイブリッド手術室の開設で、より高度な治療を必要とする患者様の受入れ、ならびに4月より稼働しておりますICUにおいては、術後集中治療管理や嚴重な全身管理を必要とする患者様の受入れも可能となっております。



ICU全4床



ハイブリッドオペ室 完成予想図

※ 当分の間、一部の書類に旧病院名の記載のものがありますが、順次変更してまいりますのでご了承くださいませようお願い致します。

スタッフ紹介



今回のスタッフ紹介は総務課山口さんです。自部門のことだけでなく、他部門の業務範囲外のこと全般や催し物の準備、IT関連など柔軟に対応し活躍されています。そんな山口さんに今回は美術館に行って来たお話を伺いました。



総務課 山口 尊司

こんにちは。

私は総務課の山口尊司と申します。病院では委員会の準備や職員寮の管理、パソコントラブルの対応など職員のサポートをしています。総務課の仕事については、前々回に三浦課長が話されたので、今回は私の趣味の美術館巡りについてお話ししようと思います。

東京には実に多くの美術館があります。上野の東京都美術館、六本木の国立新美術館、千代田の国立近代美術館…。挙げればきりがなく、駅や街中では常に多種多様な展示会の広告が目に入ります。

私が美術館に行くというと「似合わない」とよく言われます。確かに、私は美術に関してあまり詳しくありません。画家の名前も絵の名前も覚えていません。では、なぜ美術館に行くのかというと、ただ絵を観ることが好きなのです。何も分からない、だけどなぜか惹きつけられる。そんな絵を観ることができるから、私は美術館に行くのです。

今年の5月、ブリヂストン美術館が新築工事を行うにあたり、長期休館することになりました。それに伴い「ベスト・オブ・ザ・ベスト」展という石橋財団が所蔵する作品の中でも、まさにベストな作品を集めた展覧会が行われました。

モネやルノワール、セザンヌなど私でも覚えているような有名作品が数多く展示されていました。そんな中、一際目が惹かれる作品がありました。ピカソの「腕を組んですわるサルタンバンク」です。サルタンバンク(大道芸人)は赤く目立つ服を着ています。しかし、どこか落ち着いた雰囲気、その佇まいは実に堂に入っているのです。すごくかっこいいのです。機会がありましたら、是非行ってみたいですね。

こんな私ではありますが、お見かけの際はお気軽にお声を掛けて下さい。でも、美術の話はあまり分からないのでご了承下さい。



リハビリテーション科



リハビリテーション医 1名
理学療法士 38名
作業療法士 8名
言語聴覚士 7名
総勢 54名

～施設基準～

- ・脳血管疾患リハビリテーションⅠ
- ・運動器疾患リハビリテーションⅠ
- ・呼吸器疾患リハビリテーションⅠ
- ・心大血管リハビリテーションⅠ
- ・回復期リハビリテーション病棟入院料2

～対象疾患～

脳血管疾患(脳卒中後遺症)
運動器疾患(骨・関節・筋肉などの疾患)
呼吸器や循環器疾患などの内部障害疾患など
多岐にわたっています。

一般急性期から回復期・維持期
すべてにおいて積極的にリハビリテーションを実施

回復期リハビリテーション病棟

寝たきり防止・自宅復帰を目的として365日
リハビリテーションを実施しています。



他職種でカンファレンスを
定期的に行っています。

心臓リハビリテーション

当院では心臓リハビリテーションにも力を入れております。
対象疾患は、急性心筋梗塞・狭心症・心不全・下肢閉塞性動脈硬化症・
心臓の手術後などで年齢制限はありません。



リハビリテーション科に

リハビリテーション科では、新たな取り組みとしてロボットスーツHAL[®]を導入しリハビリテーションを実施して行くことになりました。

「ロボットスーツHAL[®] 福祉用」とは・・・
装着する人の「意思」を感知して、立ち座りや歩行動作をアシストする自立動作支援ロボットです。



HAL[®]本体

【HAL[®]】の仕組み

例えば、脚の力が弱く一人では歩けない人にHAL[®]を装着します。

HAL[®]を装着し、歩こうとすると・・・

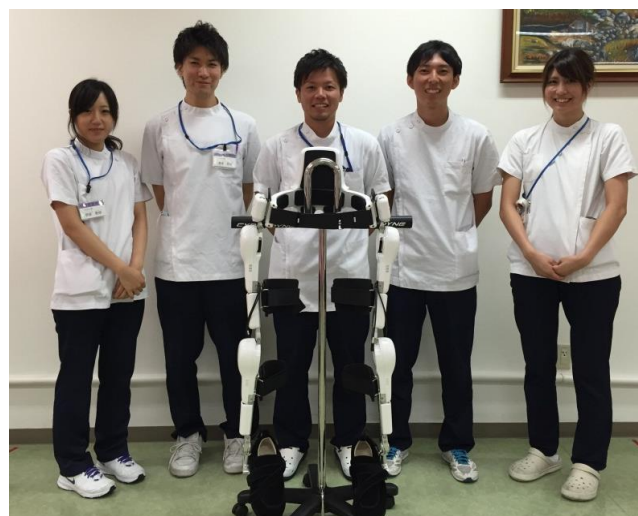
- ⇒ HAL[®]のセンサが筋肉の動きを検知。
- ⇒ HAL[®]が歩く動作に合わせて動き、歩行を適切にアシスト。
- ⇒ HAL[®]を装着すればスムーズに歩ける。
- ⇒ コンピュータの画面上で、体の信号や重心の位置を見ながらトレーニングができる。

【HAL[®]】はどのような人が装着するの・・・？

- ・脳卒中による片麻痺の患者様
 - ・脊椎損傷などによる不全麻痺の患者様
 - ・怪我による脚力低下の患者様
- など、立位や歩行動作に不自由を感じる方や介助が必要な方を対象としています。
※サイズが合わない方、ペースメーカーをお使いの方、認知症の方などはHAL[®]



バランスの悪い場合はリフト付きの歩行器を使用することもできます。



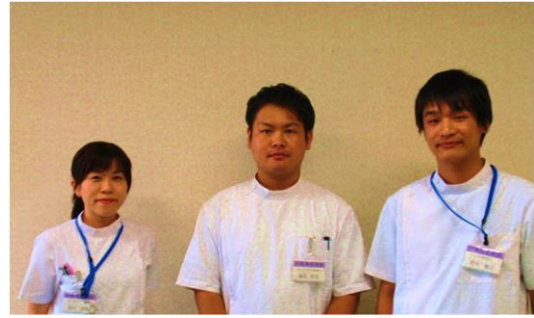
私たちが担当します！！



リハビリテーション科のインタビュー



今年当院リハビリテーション科に10人の新人が入職しました。代表として作業療法士清岡さん、理学療法士野中さん、言語聴覚士鮎川さんに総務吉江亜希子、吉崎結莉がインタビューしました。



鮎川 真理 清岡 昇 野中 康三

吉崎: どうしてリハビリの仕事に就きたいと思ったのですか？



清岡: 中学時代に部活で手を骨折した時に、作業療法士にお世話になったのが縁ですね。

野中: 以前の仕事で関わった理学療法士が非常にかっこいいと感じてこの仕事を目指しました。

鮎川: 転職を考えて言語聴覚士の存在を知り、需要も高く、興味を持って学校に通い直しました。

吉崎: 当病院への思いをお聞かせ下さい。



清岡: 一番年下なので、苦労するかと思っていましたが、仲間に恵まれ、入職して良かったです。

野中: 病院全体が新しいので、これからみんなで作って行こう、という雰囲気があります。



鮎川: 皆さんとても良い人で、親切に教えて頂き、働きやすい雰囲気です。

吉崎: リハビリテーション専門職を目指そうと考えている方々へのメッセージをお願いします。

清岡: 勉強が大変と思うかもしれませんが、やりたい気持ちがあれば乗り越えられます。

野中: 面白そうだと思っても、実際やってみたらもっと面白い、ということを是非お伝えしたい。

鮎川: 患者さんが良くなってくると嬉しくて、とても充実した楽しい仕事です。



頑張ってください！！



栄養科の美味しいページ

食欲の秋がやってきましたね。実りの季節を代表する食材といえば・・・？
そう、キノコです！ほとんどの種類が秋に旬を迎えるキノコは、おいしいだけでなく、低エネルギーでヘルシーなのが嬉しいですね。今回はキノコについて学びましょう。

低エネルギーなのに栄養満点！キノコの魅力！

◆食物繊維がスゴイ！

食物繊維は腸の中でスポンジのように水分をかかえこんで数倍～数十倍に膨らみます。おなかの調子を整えたり、腸内の有害物質を吸着して排泄したり、少量で満腹感をもたらしてくれるので積極的に摂りたいですね。食物繊維が多いと言われる食材の中でも、キノコ類の食物繊維含有量はトップクラスです。

◆ビタミン・ミネラルがスゴイ！

「エネルギーが低い」「栄養素が含まれてない」と思っていないですか？キノコには栄養素がたっぷりです。キノコに含まれる栄養成分は種類によって違いますが、ビタミンDやビタミンBのビタミン類、カリウムやリン等のミネラル類が含まれています。リンは骨や歯の材料に、カリウムはナトリウムを体外に排出する働きがあります。ビタミンは人間に必要な不可欠な栄養素です。中でもビタミンDはカルシウムの吸収を良くしてくれます。ダイエットにより骨に必要な栄養素が不足すると、スカスカになってしまいます。骨を強くするためにはカルシウムだけでなく、タンパク質やビタミンDを一緒に摂りましょう。

調理のポイント！

★干し椎茸にはなんと生椎茸の10倍もの旨み成分が含まれています。

干し椎茸の戻し汁も捨てずに残すところなく味わいたいですね。

★多くのキノコの旨み成分であるグアニル酸は、グルタミン酸の多い食材と一緒に調理する旨みが増します。グルタミン酸を含む代表食材が昆布です。昆布ダシのお鍋に椎茸を入れるのは良い組み合わせだったんですね。料理のとき、キノコは一番最後に！すぐに火が通るので、旨みが逃げないようにすばやく調理するのがコツです。



★キノコを使ったレシピ

きのことごぼうの炊き込みご飯

材料(4人分)

ぶなしめじ 100g

エノキタケ 100g

ごぼう 1/2本(50g)

しょうが 20g

米 2合

【A】酒：大さじ4、しょう油：大さじ2、塩：小さじ1/2、水：400ml

エネルギー：290kcal(1人分)

作り方

①米は研いで30分浸水させて、ザルにあげておく。

②ブナピーは石づきを取ってほぐし、エノキタケも石づきを取って長さを半分に切る。ごぼうはさがきにして水に漬けておく。

しょうがは千切りにする。

③炊飯器の釜に①、②、【A】を入れて炊く。



編集後記

9月1日より病院名称変更により、この広報誌も川崎南部病院TIME'sからAOI国際病院TIME'sと名称を変更させていただきました。新たなスタートとなる当院では地域医療に貢献すべく医療の充実、職員教育にも力を注いでまいります。また、先進医療の治療が必要な患者様のお引き受けも出来るように、ハイブリット手術室、血管撮影室の充実を図っております。

また、リハビリテーション科ではロボットスーツHALを導入し、新たな試みにも邁進してまいります。

この広報誌を作成している、広報委員にも新たな仲間が加わり、写真撮影からインタビュー、記事の編集まで、行っています。病院の役割や職員の紹介など、普段患者様に接点のない職員も多くいますが、そんな職員も患者様やご家族様の為に日々、努力しております。私たちはその職員の活動や紹介なども出来たらと考えております。

