

みどりの 通信



2021
2
NO.483

院内成人式 おめでとう☆



院内成人式では、院長をはじめ、総看護部長、事務長から祝辞を受けました。

新成人は、「感謝の気持ちを忘れず、責任のある行動ができるようになりたい」と、決意を新たにしました。

【理 念】キリスト教精神に基づく「隣人愛」

【経営方針】この地域にしっかりと根ざし、住民に信頼される病院づくり



社会福祉法人 聖隷福祉事業団

医療保護施設

総合病院 聖隷三方原病院

SEIREI MIKATAHARA GENERAL HOSPITAL

〒433-8558 浜松市北区三方原町3453

TEL 053-436-1251(代) FAX 053-438-2971

おしらせ



新任医師の紹介

産婦人科
かつき てつや
甲木 哲也
(信州大学 2015 年卒)



看護部ユニフォームリニューアル

1月より看護部のユニフォームが新しくなりました。

ライトグリーンやラベンダーなど、新しい色が変わり、以前より色鮮やかになりました。患者さん・家族のみなさんに寄り添った看護が提供できるよう、今後とも努力していきます。



がん、肝炎、糖尿病等の疾病により 長期にわたる治療が必要な求職者の皆様へ ～ハローワーク浜松による就職支援のご案内～

患者さんの悩み・不安にハローワーク浜松の就職支援ナビゲーターがアドバイスします！

日 時：2月17日(水) 10:00～12:00

場 所：聖隷三方原病院 よろず相談地域支援室

お問い合わせ：医療相談室

電 話：053-439-9046

※事前予約可能です。医療相談室にて予約ください。

あれ!?これって…
認知症？

認知症の人には
どう接したらいいの？

認知症相談会

認知症に関する相談を、認知症看護認定看護師、医療ソーシャルワーカーがお受けします。ひとりで悩まず、ご相談ください。

日 時：2月25日(木) 14:00～17:00

※事前予約制、30分程度／1件

場 所：聖隷三方原病院 よろず相談地域支援室

申し込み：医療相談室(よろず相談地域支援室内)

電 話：053-439-0006

受付時間：月～金 8:30～17:00

主 催：聖隷三方原病院 浜松市認知症疾患医療センター

おしゃべり会「じゃがいも」の中止のご連絡

2月25日(木)・3月25日(木)に開催を予定していたおしゃべり会「じゃがいも」は、昨今の新型コロナウイルスの感染拡大の影響と参加者の皆さまの健康・安全面を第一に考慮し、中止させていただくこととなりました。

ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。



みどりちゃんのつぶやき

豆まきや、恵方巻を食べる「節分」ですが、2021年は例年よりも1日早い2月2日(火)が節分の日となるそうです。立春の前日が節分とされています。今年は国立天文台が発表した年表によると、2月3日が立春となるそうです。いつもより1日早いため、忘れないようにしましょう。



人間ドックのご案内 聖隷予防検診センター

お申し込み：

0120-938-375

【予約受付時間】

◆月～金曜日 9:00～16:30
◆土曜日 9:00～12:00

季節のレシピ

栄養課通信2月

～春の味覚 落の薑～

大寒を過ぎた、この時期は一年の中でもとりわけ寒さが厳しい季節ですが、一方でちらほらと春の訪れを予感させてくれる作物が目に入ります。そんな早春の山菜の一つに「落の薑」があります。落の薑は落の花茎でほろ苦く大人の味。

若い人達にはあまり馴染みのない食材かもしれませんが。一般的に天ぷらで召し上がる事が多いですが、今回は手作りの落味噌をご紹介します。ご飯のお供にぴったりの落味噌を塗った焼きおにぎりです。ほろ苦さに少しの甘みと味噌の香ばしさがプラスされて深い味わいになります。落の薑が手に入ったら、ぜひ手作りして待ち遠しい春の香りをぜひ感じて下さい。

簡単！旬のレシピ

おすすめメニュー

「落味噌の焼きおにぎり」 をご紹介します

をご紹介します

《栄養価1人分》

エネルギー	359 kcal
たんぱく質	8.1 g
脂質	3.5 g
食塩相当量	2.0 g

1回作成分

落の薑	80g	A	砂糖	小さじ1
サラダ油	大さじ2		みりん	大さじ2
			味噌	大さじ4
			(1人分) おにぎり…100g×2	

作り方

- 調味料Aをあらかじめ混ぜ合わせる
- フライパンにサラダ油を入れておく
- 落の薑を刻んで速やかにフライパンに入れ火にかける
- 中火で加熱し、しんなりしたら調味料Aを入れ全体を混ぜ合わせる
- おにぎりに④を塗ってオーブントースターで焼き目がついたら完成

【料理のポイント】

落の薑はアクが強い食材です。切って放置しておくとか黒く変色してしまいます。合わせ調味料をあらかじめ用意して段取りよく調理しましょう。大量に作る場合は切つてすぐに水にさらして、水気をしっかりきってから油で炒めると良いでしょう。

栄養課 調理師 櫻井 正哉

”診療ガイドラインとハートチーム”

心臓血管外科
医長 永峯 洋

現在、心臓病の患者様の治療方針（手術が必要かどうか等）の決定は、診療ガイドラインに基づき、定期的に行われるハートチームで討議され決定されています。

診療ガイドラインとは、関連学会が最新の医学研究の成果（エビデンス）をベースに適切な診断と治療のための推奨事項をまとめたもので、具体的には「このような病態（病状）にはこのような検査が推奨される」、「この病態にはこの手術治療が推奨される」などが記載されています。

ハートチームとは心臓外科医と循環器内科医を含む多くの職種で構成されたチームです。心臓病の専門的な検査・治療は医師だけで遂行することはできません。麻酔医、看護師、臨床工学技士、臨床検査技師、放射線技師、薬剤師、リハビリスタッフなど様々な職種それぞれが重要な役割を担っており、協力が不可欠です。最近の診療ガイドラインでは「ハートチームで討議して決定すべき」といった推奨が、記載されています。多面的な視点から患者さんの病状を見極めることこそ、最良の医療を提供するためには重要なのでしょう。

心臓外科手術も日々急速に進歩しています。手術手技は改良・改善され、安全で確実になり、より負担の

かからない体にやさしい治療が行われるようになりました。高齢の患者さんも安心して手術を受けていただけるようになりまして、すぐれた長期成績も報告されています。

治療成績に関しては、10年間のイベントフリーサバイバルが求められるのが心臓外科手術治療と考えています。イベントフリーサバイバルとは日本語では無事象生存期間、平たく言えば、症状が再発し入院治療が必要な状況にならない期間のことです。「手術後は、手術前のように苦しくなることなく、毎日元気に調子よく過ごせています。早いものでもう10年になります」。これが理想です。時代の流れ・時の流れを定期的に外来受診される患者さんとともに共有しながら、ハートチームもより高みを目指して成長していくことができると考えております。



今月の部門紹介

心臓血管外科



すべての患者さんにより良い治療を提供できるよう研鑽を重ねています。

当科は狭心症や弁膜症などの心疾患をはじめ、胸部大動脈疾患から末梢血管疾患まで幅の広い循環器疾患に対し治療を提供できる体制を整えています。また高度救命救急センターである当院の使命を果たすため、超緊急疾患に対しても迅速に対応しています。体に負担の少ない治療（低侵襲手術）を積極的に導入し、高齢の患者さんやハイリスクの患者さんにも治療の機会を提供できる心臓血管外科を目指しています。



病院で働く人たち

管理栄養士



かげやま みさお
影山 美沙緒

管理栄養士は食事のエキスパートとして、食欲のない方、食事制限のある方など食事の悩みに寄り添っています。

患者さん個々の生活背景に合わせて、「出来る」と思えるような食べ方や調理工夫についてお話しし、入院中だけではなく、退院後も適切な食事が出来るよう支援しています。

またNST（栄養サポートチーム）などのチーム活動を通して、より積極的な栄養管理も実践しています。

食事相談の更なる向上を目指して、日々精進しています。

看護外来のご案内

看護外来では、患者さんやご家族がその人らしい生活をスムーズに送れるよう、専門的な知識、技術を持った看護師が相談をお受けしています。

看護外来は予約制です。

- ・ ストーマ外来
- ・ 皮膚・排泄ケア外来
- ・ フットケア外来
- ・ がん看護外来
- ・ 助産外来
- ・ 母乳外来
- ・ 育児母乳相談外来



お問い合わせ先

よろず相談地域支援室（看護相談室）

TEL:053-436-1251（代）