

保健事業部 DX最前線

DX(デジタルトランスフォーメーション)とは、デジタル技術を活用してビジネスモデルや組織文化を根本から「変革」し、新しい価値創造を目指すものです。その範囲は社内外の関係者すべてに及ぶと考えられています。ご利用者の利便性はもちろん、職員の業務効率化を同時に実現すべく、保健事業部では「Web予約・Web問診・Web結果請求」をWeb化3事業と位置づけ、導入を進めています。各部門の担当者から、現在の取り組みや提供内容、今後の展望をご紹介します。

Web予約

Web予約を導入済み・検討中の国内施設は58%に達しており、特別なことではなくなりつつあります。保健事業部で採用していましたが既存のWeb予約は、基幹システムと連携しておらず様々な課題が存在しています。

予約業務は、複雑な条件を確認する必要があり、これらの課題を解決するため、基幹システムと連携可能なWeb予約システムを検討してまいりました。2025年度は一部の団体予約で運用を開始し、今後は個別の予約にも拡大できるよう検討しております。

電話予約に関して、将来的にはこれらをAIが判断して行う時代がくと想定しています。今回のWeb予約導入を通じて、将来のAI活用に向けた基盤を整理していきたいと考えております。



予約課 課長
吉田 朋靖

Web問診

健診機関におけるDXは進んでいるものの、Web問診は他のシステムに比べ普及が遅れており、導入率は全国の健診機関でも10%未満と少なく、背景としてご高齢の方への配慮などが導入のハードルとなっています。

保健事業部のWeb問診導入においても、インターネット環境の対応ができない方について時間をかけて検討を行いました。2025年度は紙問診票とWeb問診の併用で運用しながら1年かけて周知し、2026年度から紙問診票を廃止いたします。Web入力に難しい方には、当日受診前に入力ができる環境を受付職員の支援のもと、ハード・ソフト両面の体制を整えて臨んでおります。

いつの日か、ウェアラブル端末(Apple Watchなど)からWeb問診の回答に連携し、1年分のバイタルデータに基づいた精密な診断ができる世の中になっていくのかなと未来に思いを馳せております。



情報システム課 課長
山崎 勝

Web結果表・請求書

年間5万件を超える請求書や約180万枚の健診結果を紙で発行・郵送する当課では、誤発送をしないように確認を繰り返す発送作業の負担や作業スペースの逼迫、郵送費高騰が課題となっていました。そこで2025年度より紙の書類をPDFに変換して保管・閲覧する電子帳票サービスを導入し、団体様向けにWeb配信を順次開始しました。Web受領されている団体様からは「膨大な紙結果からデータに代わり保存が楽になった」「請求書のWeb配信はリモートワークに適している」などのお声をいただいております。

当課では他の部署と情報共有する場を設け、電子帳票サービス導入初年度の課題から改善策を模索しています。時代のニーズに沿った電子帳票化の対象拡大を進めることで、発送作業の精緻化・効率化やコスト削減も目指します。



結果処理・請求事務課 課長
吉岡 誠仁

健康レシピ 新年度の始まり お酒の上手な楽しみ方

聖隷健康診断センター 健診看護課 管理栄養士 小島 玲緒奈

春は歓迎会などお付き合いの場が増えたり、生活の変化から家庭での飲酒が増えたりする時期ではないでしょうか。お酒を飲むことで精神的緊張が和らぎ、リラックス効果を感じることもありますが、飲みすぎには注意が必要です。

肥満症、高血圧症、脂質異常症、糖尿病などの生活習慣病には飲酒が影響します。これらの病気にかかると、飲酒を含む食事制限や治療などが必要になることがあります。健康に配慮した飲酒を心がけることが大切です。



飲酒量について

生活習慣病のリスクを高める飲酒量は、1日当たりの純アルコール量で「男性40g以上、女性20g以上」と定義されています。お酒に含まれる純アルコール量は、以下の式で計算することができます。

▶ 純アルコール量

$$\text{飲む酒の量 (ml)} \times \frac{\text{アルコール度数 (\%)}}{100} \times \text{水に対するアルコールの比重 } 0.8 = \text{純アルコール量 (g)}$$

▶ 純アルコール量20gの目安

ビール	日本酒	ワイン	チューハイ	ウイスキー	焼酎
(5%) 500ml	(15%) 180ml	(12%) 200ml	(7%) 350ml	(43%) 60ml	(25%) 100ml

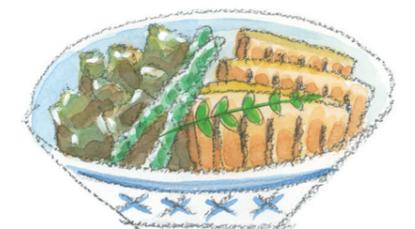
※カッコ内はアルコール度数

飲酒の仕方

お酒を長い年月楽しむためには、アルコールの過剰摂取を避け、休肝日を設けることが大切です。飲酒の合間に水やノンアルコール飲料を摂取すると、飲む量に占める純アルコール量を減らす効果が期待できます。また、食事中や食後に飲酒すると、血中のアルコール濃度が上がりにくくなるため、空腹時を避けることも重要です。

おつまみの選び方

おつまみは、練りものや揚げものなど、食塩含有量が多く味の濃いものや油っこいものが多くなりやすいため、野菜や海藻類が使われたお浸しや和えものなどがおすすめです。食べ過ぎに注意し、低エネルギーのものを選択できると良いです。



1回の純アルコール量や、飲酒する頻度、タイミングに気を配り、健康に配慮した飲酒を楽しみましょう

参考文献:厚生労働省 健康日本21 健康に配慮した飲酒に関するガイドライン