

三十歳の誓い～院内成人式～



1月13日、2014年度院内成人式を開催しました。当院スタッフの新成人14名が、病院長始め総看護部長、事務長からお祝いや激励の言葉を受けました。その後、新成人一人ひとりが今の気持ちや今後の目標などを述べて、大人の仲間入りを喜びとともに、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・地域医療支援病院

総合病院 聖隷三方原病院

SEIREI MIKATAHARA GENERAL HOSPITAL



聖隷三方原病院は、公益財団法人日本医療機能評価機構の定める認定基準を達成しています。

おしらせ



栄養課～食育の取り組み～

栄養課では、事業団内の保育園で食育を行っています。当院の調理師と園児さんが一緒に、11月にはスイートポテト、1月にはピザを作りました！今後も当院栄養課は、子ども達の食に関する知識を育むために、興味関心を抱いてもらう食育活動を続けてまいります。



がん患者さんのための おしゃべり会「じゃがいも」

同じ病気を抱えている患者さんといっしょにお話してみませんか？おしゃべり会はみなさんで体験をわかちあい、支えあう会です。

日時：2月12日(木) 13:30～14:30

場所：聖隷三方原病院 管理棟2階 第7会議室

対象：がん患者さんとご家族

お問い合わせ：よろず相談地域支援室

がん相談支援センター

TEL：053-439-9047



ご協力ありがとうございます。



1階窓口会計前自販機コーナーに設置しているハートフルベンダー(募金機能付自販機)を通じ、平成26年5月から10月末の間に77,211円の募金・寄付金をいただきました。皆さまの暖かい善意は全額共同募金会を通じて、社会福祉に役立てられます。



第13回聖隷福祉学会を開催します！  
～研究発表・特別講演のおしらせです～

日時：2月28日(土) 9:50～17:30  
場所：アクトシティ浜松 コングレスセンター 4・5階  
内容：【研究発表】10:20～14:40

在宅・福祉・保育・有料老人ホームの各施設より

★聖隷三方原病院

【高齢者ケア「なごみ」を立ち上げて～みんなで作った  
楽しい場所～】 11:15頃より

★三方原ベテルホーム

【口腔ケア指導を通して】 13:00頃より

【特別講演】15:00～16:00

【人生の最終段階の医療とケア】

講師/会田 薫子 氏

(東京大学大学院人文社会系研究科)

死生学・応用倫理センター 上廣講座 特任准教授)



入場無料、事前申し込みは不要です。皆さまお誘い合  
わせのうえ、お気軽にご来場ください。

お問い合わせ：聖隷福祉学会実行委員会 事務局

TEL：053-413-3296



【みどりの通信】へのご意見、ご感想をお待ちしております。

皆様からお寄せいただいたご意見・ご感想を今後の誌面作りの参考にさせていただきます。

e-mail：mkwebmaster@sis.seirei.or.jp FAX：053-438-2971 みどりの通信編集部

栄養課通信 2月

季節の食材～2月～「大豆」

2月3日は節分です。「鬼は外、福は内」と声を出しながら福豆(炒り大豆)を撒いて、年齢の数だけ(もしくは1つ多く)豆を食べる厄除けを行います。

福豆に使われている大豆は、豆腐・納豆・味噌・醤油など気軽に食べることができる加工食品に多く使われています。大豆はタンパク質と脂質を多く含み、コレステロール低下・血圧上昇抑制・肥満改善効果があります。食生活に積極的に取り入れてみましょう。

簡単！旬のレシピ

今回は当院で提供している  
【大豆トマト煮】  
をご紹介します

《栄養価 1人分》

エネルギー	141 kcal
たんぱく質	9.4 g
脂質	7.0 g
炭水化物	9.2 g
食物繊維	3.0 g
食塩相当量	1.5 g

4人分

大豆(水煮)……………100g	小麦粉……………大1/2
鶏モモ肉……………100g	サラダ油……………小1
マッシュルーム……………40g	トマトピューレ……………大5
玉葱……………1/2個	ブドウ酒・赤……………大2
ピーマン……………2個	乾燥コンソメ……………小1
おろしにんにく……………小1	水……………100cc

作り方

- ①玉葱、マッシュルーム、ピーマンは薄切りにスライス、鶏モモ肉は一口大に切る。
- ②鍋で油を熱し、にんにくを炒め、鶏モモ肉の表面を焼く。
- ③玉葱とマッシュルームを加えてさっと炒める。
- ④小麦粉を加え、全体に絡めて炒める。
- ⑤Aを加え、水煮大豆、ピーマンを加えて煮込む。

<調理のポイント>

鶏モモ肉は最初に焼き色をつけてから煮込むことで、うま味が出ます。ピーマンは最後に加えることで色鮮やかに仕上がります。



管理栄養士 滝波千津乃

# 当院の歯科について

## はじめに

歯科と聞くと町の歯医者さんを思い浮かべる方が多いと思います。では病院にある歯科と聞くと何をイメージしますか？よくあるのは口腔外科ではないでしょうか。しかし当科は口腔外科ではありません。それでは当院の歯科は何をしているのでしょうか？

## 入院している方の歯医者さん

当院には脳卒中や肺炎、心臓病やがんなどの病気で多くの方が入院されています。入院するような病気になると身体に大きな影響が出てきますが、口の中も例外ではありません。当科は入院患者さんの口の中にトラブルが生じたときに歯科治療や口腔ケアなどで解決を図り、病気の回復を支援することを業務としています。そのために当科では基本的に外来診療は行っておりません。

## 口の中と全身の関わり

では口の中のトラブルとは何でしょうか？まず思い浮かぶのが虫歯や歯周病だと思います。健康な方なら歯磨きで口の中を清潔に保ち、虫歯や歯周病を予防することが可能ですが入院患者さんの中には自分で歯磨きが出来ない状態の方がいらっしゃ

います。そのまま放置すると口の中が汚れていき、細菌数が増えることで虫歯や歯周病が進行してしまいます。しかし、それ以上に口の細菌が身体に悪影響を及ぼすことが近年の研究によって明らかになってきています。例えば高齢者の死亡原因ともなる誤嚥性肺炎は口の中の細菌が原因で起きることや、感染性心内膜炎という心臓病を虫歯の細菌が引き起こすことが報告されています。また歯周病が糖尿病を悪化させることや、動脈硬化やリウマチとも関連しているとの報告もあります。では、これらの悪影響を少なくするためには何をすればよいのでしょうか？

## 口腔ケア

その答えとしてまず挙げられるのは口腔ケアです。口腔ケアとは簡単に言うと「口の中をきれいにして良好な状態を保つためのケア」です。場合によっては口周囲のリハビリテーションも含まれます。虫歯や歯周病に対する歯科治療はもちろん重要ですが、何より口腔ケアを実施することで口の中のトラブルを未然に防ぎ、全身への悪影響を少なくすることがポイントとなります。当科では効果的な口腔ケアの方法を看護師さんなどに指導したり、トラブルの程度によっては直接口腔ケアを実施しています。

歯科  
鴨田 勇司

### チーム医療での歯科の役割

「チーム医療」という言葉をご存知でしょうか？一人の患者さんに対して医療専門職が連携して治療やケアにあたることで、当院でも各種チームが活躍しています。当科では主に、摂食嚥下（飲み込み）障害、緩和ケア、栄養サポート、呼吸サポートの各チームに参加し、口の中の専門家として患者さんの病気の回復を支援し、医療の質を上げることに努めています。

### 病院にある歯科は少ない現状

実は当院のような歯科がある病院は全国的にわずかしかありません。残念ながら我が国では入院患者さんの口の中のトラブルは放置されてしまうことが多いのが現状なのです。しかし全国でも先進的な当院歯科の取り組みは以前より各分野から注目されており、今後も全国に向けてアピールし続けていきたいと思えます。



## 新任医師 紹介

歯科  
うめだ よしこ  
梅田 慈子  
(東北大 2006年卒)



## 当院をご利用の皆さまへ

来院される際に発熱・咳などの症状がある方は、マスクの着用をお願いします。

また、抵抗力の弱いお子様や高齢の方の入院患者様へのご面会はできるだけご遠慮ください。

なお、職員におきましても自らが感染源とならないよう、一部マスクを着用しております。ご理解とご協力をお願いします。

ご家庭に戻られた時には手洗い・うがいをしましょう



## 第42回 聖隷三方原病院 病院学会写真 コンクール

総看護部長賞  
「世界遺産」  
中村 真輔 様



富士山の青と芝桜のピンクの  
グラデーションがとても綺麗でした

## 編集後記

2月は4日には「立春」、19日には「雨水」、二十四節季を2つ迎えます。雨水とは、天気が雪から雨へと変わり、氷も溶け始めて農耕の準備が始まる目安となる時期だそうです。

春一番も吹き、寒さも峠を越え、少しずつ春の訪れを感じ始めますね。