

ワーク・ライフ・バランス大賞受賞



仕事と生活の調和に積極的な組織を顕彰する「第8回ワーク・ライフ・バランス大賞」の大賞を受賞致しました。医療機関では初の受賞となります。

看護部による超過勤務時間の削減、キャリア支援等の取り組みが評価されたものです。今後もさらに健康的な職場環境を提供できるよう努めてまいります。

【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



第42回病院学会を開催します

日時：12月7日(日) 8:40～16:40

場所：聖隷三方原病院 救急棟3階大ホール

【研究発表】8:45～12:30

【特別講演】13:30～15:00

【市民公開講座】15:10～16:10

多数のご参加をお待ちしております

年末年始の診療について

12月27日(土)皮膚科・眼科 (※)以外休診

12月29日(月)～1月4日(土)休診

1月5日(月)通常診療

※12月28日、1月4日の眼科診療は予約制とさせていただきます。

*休診期間中のお薬が必要な方は、お早めにご来院ください。

*休診期間中に受診されたいなど緊急の場合は

病院代表 **(TEL053-436-1251)**へご連絡ください。

お電話の際は番号をお間違えのないようお願い申し上げます。

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

新任医師 紹介

リハビリテーション科
つかもと ほなみ
塚本 穂波
(浜松医科大 2009年卒)



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：12月11日(木) 13:30～14:30

場所：聖隷三方原病院 管理棟 2階 小会議室

対象：がん患者さんご家族

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



「災害対応型自販機」導入しました

消化器外科・消化器内科外来の前に、
災害用の自販機を設置いたしました。

この自販機は、災害時にお湯と水を
無料で提供することができます。その
ためお薬を飲むことや、あかちゃん用
のミルクを作ることができます。

通常時は、紙コップ式の自販機とし
て飲み物の購入ができますので、是非
ご利用ください。



栄養課通信 12月

季節の食材～12月～『ドリア』

ドリアは米を使った洋風料理で、ピラフなどの米飯の上に魚介やきのこなどの具入りのホワイトソースをかけて、オープンで焼いたものです。ドリア発祥の地は日本であり、1930年に横浜のホテルで創作されました。

今回はメイン料理の中の1つ、シーフードドリアを紹介します。これからの季節、クリスマスのイベントにおすすめです。

なお当院では11月より、産科のお祝いのメニューに取り入れ新たに追加しました。

簡単！旬のレシピ

今回は当院で提供している
「シーフードドリア」
をご紹介します

《栄養価 1人分》

エネルギー	442 kcal
脂質	23.9 g
たんぱく質	21.6 g
炭水化物	33.8 g
食塩	1.6 g

4人分

シーフード	240g	ニンニク	1片
玉ねぎ	80g	白ワイン	150cc
オリーブ油	大さじ1	パセリ	少々
生クリーム	120cc	塩(バターライス用)	適量
粉チーズ	8g	米	160g
とろけるチーズ	60g	バター	12g

作り方

- ①玉ねぎはスライス、にんにくはみじん切りにする。
- ②鍋にオリーブ油をひき、にんにくを炒める。
- ③次に玉ねぎを炒め、火が通ったらシーフードを入れて白ワインで煮る。
(煮込まず水分を少し残しておくこと)
- ④生クリームを入れ煮立て、塩で味を調える。
- ⑤グラタン皿にバターライスをひき、④を盛りチーズをかける。
- ⑥焼き色がつくまで180℃のオープンで焼き、パセリをかけて完成。

<調理のポイント>

バターライスは、米を炊く時にバターを入れて炊き上げます。食材にチキンやベーコン、味付けにカレー粉などを使っても良いでしょう。

調理師 大塚翔太



メイン料理

ユニフォームが新しくなりました

ブルーの制服を着て、外来診察室や待合にて声をかけている職員をご存知ですか？



私達は診療支援室、通称「**メディカルクラーク**」と呼ばれています。

正式には「**医師事務作業補助者**」と言う職種で、名称どおり医師の事務作業を補助する者となります。この職種はまだ一般的には知られていないと思いますが、欧米においては「医師事務作業補助者」の歴史は非常に長く、1920年代にはすでにアメリカで同様の職種があり診療記録の記載などで活躍していたと文献にあるようです。

1970年代には業務の内容が確立して、外来診療などで不可欠な存在になりました。同じくイギリスでも『医師事務作業補助者』に近い人材が長きにわたって医療現場を支えています。

日本では、2008年に診療報酬の改定により『医師事務作業補助者』が定着しつつあります。

仕事の内容は病院によってさまざまで、診断書や診療情報提供書（紹介状）など医師の指示のもとに行う「医療文書の作成代行」や「電子カルテへの診療記録代行入力」「医療の質の向上に資する事務作業（診療に関するデータ整理や医師の教育や臨床研修のカンファレンスのための準備作業）」「オーダーリングシステムへの入力や検査の予約」「主治医意見書の作成」などがあります。

当院では、外来診察室での医師サポートが主な仕事です。総勢63名（12月現在）のスタッフが外来診療に同席をし、患者さんの呼び入れから次回の診察のご案内や検査の日程調整・説明、処方せんの確認など医師と患者さんとのパイプ役になっています。ですから「先生に訊きそびれてしまった」「こんな薬が足りなかった」「予約日に来られない」など・・・診察終了後でも困った事や不安があれば、遠慮なく私達に声を掛けてください。

私達は『医師の負担軽減を図るために医師事務作業

診療支援室 課長
大城 初美

を支援する者』ですが、中心は患者さんです。その患者さんが安心・安全に治療をする事ができるための役割を担っているのです。

診療支援室が誕生して7年、11月には制服もリニューアルし新たな気持ちで患者さんにより良いサービスを提供できるようさらなる努力をしてまいります。

患者さんへのお願い

- ・間違い防止のため、診察前には必ずお名前をお聞きしています。
(受付表の提出もお願いします)
- ・受診の際はお薬手帳をお持ちください。



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ご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



ケアごはんアイデアコンクール

11月9日静岡県主催で、「おじいちゃん、おばあちゃんに、いつまでも「おいしい」を伝える「ケアごはん」を作ろう!」をテーマに、静岡県産の食材を使用してコンテストが行われました。

当院栄養課職員が一般の部で応募し、最終選考に2名が残り、内1名が優秀賞を受賞致しました。

今後も患者さんにおいしいご飯を提供できるよう、努めてまいります。

編集後記



二十四節気の22番目「冬至」を12月22日に控え、冬支度に力が入る寒さとなりました。一説によると冬至にかぼちゃを食べ始めたのは江戸時代からだそうです。栄養価の高いかぼちゃを食べると風邪の予防になりやすいという、言い伝えがあります。かぼちゃを食べて、柚湯に入って、年末年始を元気よく乗り切りたいですね!



発行責任者:総合病院 聖隷三方原病院 病院長 荻野 和功
〒433-8558 浜松市北区三方原町 3453
TEL 053-436-1251 (代) / FAX 053-438-2971
<http://www.seirei.or.jp/mikatahara/>