

1年目研修 ～ウォークラリー～



本院の1年目職員を対象にした新人研修が行われました。全職種対象となるこの研修では、2日間を通して1年目職員の役割を考え、効果的チーム活動のあり方を学びます。

まだまだ成長過程にある1年目職員も、地域の皆さまに信頼いただけるよう精一杯努めてまいります。どうぞよろしくお願い致します。

【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



フェスタおおぞらボランティア募集

聖隷おおぞら療育センターでは、フェスタおおぞらの開催にあたり協力して下さるボランティアを募集します。

開催日：9月21日(日)

時間：10:00～16:00(うちフェスタおおぞらの開催時間は13:00～15:00)

内容：会場設営や模擬店の販売員、会場案内等

お申込み・お問い合わせ：フェスタおおぞら実行委員会
ボランティア担当まで(電話：053-437-1467)

ボランティア募集

本院でのボランティア活動に関心をお持ちの方は、「ボランティア説明会」にぜひご参加ください。

日時：9月4日(木) 14:00～15:30

場所：聖隷三方原病院 ホスピス2階 研修室

お申込みは9月3日(水)までに下記担当者までお願いします。

お申込み・お問い合わせ：聖隷三方原病院ボランティア担当 石津
TEL：053-436-1251(代表) 内線：6552

「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

患者満足度調査を実施します

患者さんのご意見を病院運営に反映させ、医療サービスの質の向上を図ることを目的に下記日程で調査を実施させていただきます。ご協力のほどよろしくお願いいたします。

実施日：8月20日(水)～22日(金)

実施場所：各科外来

※病棟においては8月20日(水)～26(火)に実施させていただきます。

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：8月14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



看護師募集について～就職・復職をお考えの方へ～

聖隷三方原病院では看護師を募集しています。随時、病院見学・ご相談を承っておりますので、下記までご連絡ください。

また、看護師として就職・復職を考えておられるお知り合いがいらっしゃいましたら、是非ご紹介ください。

お問い合わせ：総務課 担当：看護師採用担当

TEL：053-439-9050 (直通) FAX：053-438-2971

E-mail：mkwebmaster@sis.seirei.or.jp

栄養課通信 8月

季節の食材～8月～「枝豆」

大豆の若い時期の枝豆は、栄養も豆類と野菜のよいところを持ち合わせ、7～8月の盛夏が旬で一番おいしいときです。

「ビールと枝豆」という定番の組み合わせがあります。枝豆は、肝臓の働きを活発にさせる、たんぱく質・ビタミンB1・B2・カルシウムが豊富。また二日酔いの原因物質の分解を促進する働きのあるビタミンCが含まれます。

そのまま食べても美味しい枝豆ですが、この時期、料理の彩りに使ってみてはいかがでしょうか。

簡単！旬のレシピ

今回は当院で提供している
豆料理「ビーンズサラダ」
をご紹介します

4人分

大豆 ……………50g(水煮)
金時豆 ……………50g(水煮)
枝豆 ……………40g(豆のみ)
スイートコーン ……………40g
トマト ……………1個
胡瓜 ……………1本
イタリアンドレッシング ……………お好みで
塩 ……………少々

《栄養価 1人分》

エネルギー	94kcal
たんぱく質	4.4g
脂質	4.8g
炭水化物	8.6g
ビタミンB1	0.12mg
ビタミンC	10mg
食塩相当量	0.3g



作り方

- ①枝豆を茹で、さやから豆をとりだし冷ます。
- ②トマトと胡瓜は1cm角のさいの目に切る。
- ③大豆、金時豆、枝豆、スイートコーンの水気を切り、混ぜ合わせてイタリアンドレッシングで味つけする。

★手軽に済ませたい時は、枝豆も冷凍品で代用可能です。

<枝豆の茹でかたポイント>

1～2%の塩をもみ込み、そのままたっぷりの湯で茹でます。茹でる前に、さやの両端をはさみで切り落とすことで、味がしみ込みやすくなり、さやから豆も取りだしやすくなります。

障がい者雇用の取り組み

栄養課は取り組みのひとつとして、障がいのある方の雇用を積極的に推進しています。2014年7月現在、調理師3名（聴覚障害）と、調理助手6名（知的障害）の計9名が働いています。

今回は調理助手で採用した6名の仕事内容をご紹介します。

主として、食器洗浄、調理器具の洗浄、そして、洗浄機と洗浄室の清掃です。その他、ゴミ袋など物品の補充、空き缶やダンボールのゴミ集積場への運搬、ゼリー液のカップ詰めなど、出来ることを考えて仕事をお願いしています。



主な仕事である食器洗浄は1回約2時間、9名の職員がチームとなり携わっています。9名のうち障がい者の方は、毎回2名が関わっています。残飯の処理から始まり、食器を種類ごとに仕分け、洗浄機にて洗浄、消毒済みの食器の片付けまで行っています。得意な仕事はより早く正確にできるよう、また、不得意な仕事をなくすよう、職員と共に作業内容を振り返りながら実践しています。彼らに洗浄業務を任せることでより責任感を持って働いてくれています。彼らの働きは確実に栄養課業務の一翼を担っています。

さらに、洗浄以外でも、清掃や物品の補充など、彼らが発揮できる力を見出し任せています。彼らの一生懸命な姿に対し、職員からの評価が高いため、より彼らが働きやすい環境を整え、仕事にやりがいを持てるよう、一緒に取り組んでいます。

定期的に家族懇談会を開催し、情報交換をしています。働く喜びや大変さを実感しながら、日々の業務に取り組んでいる姿をご家族に報告しています。また、ご家族同士のコミュニケーションの場としても活用していただいています。

栄養課
課長 山瀬 寿子



障がい者雇用の推進では、職員も始めは、接し方などで戸惑い、悩むこともありましたが、彼らの素直さや、まじめな姿勢に、今では、なくてはならない存在になっています。これからも、彼らの成長を見守り、洗浄業務のスペシャリストをたくさん輩出できるよう指導していきたいと考えます。



ご利用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1月から4月末の間に55,252円の募金・寄付金をいただきました。皆さまのあたた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。



携帯電話の使用について

当院では一部のエリアを除き、携帯電話の使用が可能です。院内では、必ずマナーモードに切り替え、他の方の迷惑にならないようご配慮をお願いいたします。また、携帯電話での写真撮影はご遠慮ください。

なお、下記のエリアにおいては、携帯電話の使用は禁止しておりますので、電源はお切りください。

すべての診察室、検査室・NICU・院内ICU・透析室
救命救急センター(C3病棟・ICU・CCU)



編集後記

セミの鳴き声で、夏本番の訪れを感じますね。日本には、約30種類ほどのセミが生息していると言われています。みなさんはセミの鳴き声で種類を判別できますか?セミが大合唱をする中、暦の上では立秋となり秋の雲が広がる季節となります。季節の変わり目ならではの变化も楽しみの一つですね。

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/>