

りっかかいだより そうふう

六花会だより

爽風

<http://www012.upp.so-net.ne.jp/t.kinen/>

第15号

2006/11/15

医療法人六花会
館林記念病院
広報委員会

部署紹介 「総合リハビリセンター」



館林記念病院 総合リハビリセンター紹介

館林記念病院総合リハビリセンターは、脳血管疾患等による機能障害をもつ人の他、病気療養中の安静や老化による体力低下によってADL（日常生活動作）に低下をきたした人で、要支援から要介護5までのあらゆる区分に該当する人対象の通所リハビリ施設です。当センターでは利用者様の個々の障害に応じて、リハビリテーションスタッフが中心となり、プログラムを作成し、目標達成に向けた指導・ケアを行っています。具体的なサービス内容は、①送迎サービス（ご自宅までの送迎を行います）②入浴サービス（介護職員付き添いのもと安心して入浴が行えるよう援助します）③健康チェック（看護師が血圧・体温などの健康チェックを行います）④食事サービス（季節の食材を使ったバイキングにて召し上がって頂きます）⑤個別リハビリテーション（リハビリ専門スタッフによる個別訓練を行います）⑥集団リハビリ（リハビリスタッフを中心として、ストレッチ・体操を行います）

これらのサービスを通じて、ご自宅で活かせるADL（日常生活動作）の維持・向上に向けて、スタッフ一丸となって援助しています。

3階 回復期リハビリテーション病棟

回復期リハビリテーション病棟 38床

回復期リハビリテーション病棟は、

「脳血管疾患・骨折・手術後、あるいは重症疾病などによって身体機能が低下した患者様が、急性期病院（病棟）から60日以内に転院（転棟）し、リハビリテーションを集中的に行うことにより身体機能の回復を図り、在宅復帰ができるように支援するために設けられた病棟」です。



3階 スタッフステーション



平成18年6月より、3階病棟（38床）は、より一層リハビリを強化する病棟として回復期リハビリテーション病棟に移行しました。

患者様お一人お一人の在宅生活を頭に描き、ご本人・ご家族様と一緒に目標に向かい、再び安心して在宅生活に戻ることが出来ますよう医師・リハビリスタッフ・看護・介護・ソーシャルワーカーチーム一丸となり取り組んできました。

始まったばかりで、まだまだ未熟な病棟ですが、今後より一層努力して地域の皆様に「リハビリなら館林記念病院」と言って頂けるような病棟作りを目指して頑張りますので宜しくお願いします。



3階病棟 看護師長
添田久子

病院理念

「心に残る医療を提供する」

基本方針

1. 地域社会に開かれた病院
2. 当院を利用される方に安全・安心を与えられる病院
3. 常に新しい医療を提供する病院
4. 当院を利用される方達が気楽に利用しやすい病院
5. 当院を利用される方が満足を得られる医療を提供する病院
6. 職員をはじめ当院に関わる人達も満足を得られる病院



医療事故報告学習会

主催 館林邑楽看護連絡会

10月14日（土）19:00より、館林邑楽地区管内で働く医療従事者を対象に館林高等看護学院にて医療事故報告学習会「京都大学エタノール事故に学ぶ」が館林邑楽看護連絡会の主催のもと行われました。

当院より看護師を中心に事務長も含めまして28名の参加がありました。

「京都大学エタノール事故」は、2000年2月人工呼吸器の加温加湿器に取り付ける滅菌精製水と消毒用エタノールを取り違えてしまい起こりました。7年の年月が過ぎようとした今もなお裁判が引き続き行われています。

事故を起こしてしまった看護師は、患者様を死に至らしてしまったという事実にも苦しみながらも、再発防止のために体験を語って下さいました。職員は、語られる言葉に自らの現場の問題として聴き入っていました。

その中、事故後すぐ、ご両親に謝罪することができなかったことを悔やんでいると語られました。ご両親は「事故を隠そうとされ受けた心の傷は、一生消えることはない」と言われ、事故を起こしてから病院の対応により苦しみ・不信感・憤りを持たれたそうです。謝罪したくても謝罪ができなかった当事者、当時すぐには謝罪しないという病院の体制にご両親も当事者も苦しまれました。万が一、医療事故を起こしてしまったとしても事実を隠してはならない。昨今の医療事故対策の教訓にもなっています。

「良い医療・質の高い医療」＝「安全な医療」とまで言われています。当院でも医療事故防止委員会を中心に全職員一丸となって、利用される方に安心して受けられる「安全で質の高い医療」に努めていきます。

参加できなかった職員の方も資料がありますので目を通して見て下さい。



グループホーム あんず

館林市代官町に建設中

2007年4月 開設予定

グループホームとは、
認知症のお年寄りが少人数で
専門的なケアスタッフの見守
りのなか、家庭的にゆったりと
共同生活を営むところです。

入居者募集中

TEL 80-2777



完成予想図

「秩父鉄道」



コスモス畑の脇を走るパレオエクスプレス

Dr 内田写真館

19年前から熊谷と三峰口の間
を春～秋の土日を中心にSL列
車が運転されています。

館林から最も身近にSLに接す
ることが出来ます。

今年は12月3日(日)で運転終
了ですが、たまにはのんびり秩父
路をSL列車で旅するのはいか
がでしょうか？

『熊谷駅10時10分発です』

編集後記

今回の広報紙は「秋」をテーマにした色調で作成してみました。山間部の紅葉はもう終わりそう。暦の上では11月7日は「立冬」でした。もう今年もあと1ヵ月半で終わりです。

皆さん、今年のうちに残したことはないですか？



「高齢者ソフト食」とは、
しっかりとした形がありながらも、口に取り込みやすく、
咀嚼しやすく、まとまりやすく、移送しやすく、飲み込み
やすい食事のことです。



三色おはぎ

高齢者ソフト食

材料（5人分）

米	200 g	b	グラニュー糖	100 g
水	400 g		三温糖	100 g
ゼラチンパウダー	12 g	c	きなこ	25 g
a	塩		0.5 g	砂糖
	砂糖	3 g	青のり	10 g
あずき	150 g		けしの実	適量

作り方

- ① 米を洗い、水とゼラチンパウダーを入れ、少し柔らかめに炊く。炊き上がったつぶし、かくし味にaを混ぜ、ひと口大に丸める。
- ② あずきは水から炊き、柔らかくなるまで煮る。
- ③ 水気を切った②にbを入れ、弱火で練り上げる。
- ④ ①を③で包み、けしの実を飾る。
- ⑤ 同じくcをかける。
- ⑥ 同じく青のりをかける。
- ⑦ それぞれの器に盛りつける。

※「けしの実」

身近では、あんパンの上ののっています。

お好みでトッピングを工夫するといくつものバリエーションができます。

米は2倍量の水で炊いて下さい。

炊く時に2%のゼラチンパウダーを加えると嚥下しやすい仕上がりになります。

炊く途中で2、3回攪拌するとゼラチンが沈殿しません。