



# すこやか通信

2010.12.20 No.13

## 2010年12月 オーダリングシステム開始



副院長 中村 滋



近年の科学技術の進歩は私達の生活スタイルを大きく変化させてきました。例えば携帯電話。街を歩けばあちこちで通話している人を見かけます。メールのやりとり、写真撮影、ゲームなどいろいろな機能があるようで、現代人に欠かせないアイテムになっています。メッセージがやりとりできるポケットベルに感心したのも既に一時代前の話となり、“ダイヤルを回す固定式電話を見た事がない”という世代の人が増えつつあります。

医療の世界も科学技術の進歩により飛躍的に発展してきました。個々の病気の診断・治療のみならず、コ

ンピューターの導入により病院のシステムも大きく変化してきています。

中村病院では、2年前にレントゲンのフィルムレス化が実現しました。レントゲンフィルムを持ち運びすることなく、診察室のモニターですぐに見られるようになっているのを皆さんご存知かと思います。

今回、より一層のサービス向上を目指し、オーダリングシステムを導入いたしました。このシステムは、従来、紙に書いていた処方箋や食事箋、その他検査伝票等を、患者さんの基本情報を基にコンピュータを利用して電子的にやり取りすることで、迅速かつ正確な診療、調剤、検査、会計等を行うことを可能にする仕組みです。

コンピュータは万能ではありませんが、科学技術の力を上手にを使って、病院の機能をさらに充実させて行きたいと考えております。最初の数ヶ月はいろいろな混乱も予測されますが、職員一同、新しいシステムに一日も早く慣れるようにがんばりますので、よろしくお願い申し上げます。



### 【理念】

誠心を持って医業を行い、常に医術の向上をはかり、誠実に実行します。

### 【基本方針】

心暖まる医療・看護を目指し、患者さんの健康の回復に努力し、地域の住民の方々に奉仕します。これを誠実に実行することを我々の喜びと致します。

- ①地域の医院・診療所との連携を密にし、24時間診療体制をとっています。
- ②生活習慣病の予防及び地元企業に働く人々の健康管理に専門的な見地から寄与します。

## 内視鏡を使った治療の紹介

## 放射線科

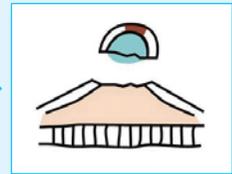
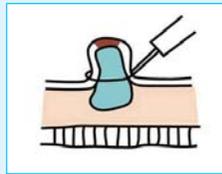
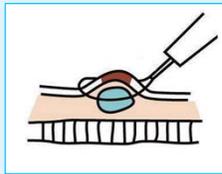
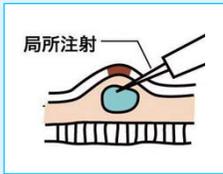
当院では、内視鏡を使用していろいろな治療を行っています。

大腸がん検診で便潜血(便に血が混じっている状態)を指摘され、腸の内視鏡検査で大腸ポリープが発見されることがよくあります。切除できる大きさであれば、内視鏡を使用して痛みなく切除することができます。

同様に、食道や胃の病気に対しても内視鏡での治療を積極的に行っています。また、胆石の一部には内視鏡で摘出可能なものもあります。

当院では、早期発見・早期治療を目標に日々努力しています。健診などで何かを指摘された場合や、内視鏡検査について聞いてみたいことやわからないことなどがありましたら、お気軽に外来スタッフにご相談ください。

- ① 専用の薬液を注入する      ② 切除用のワイヤーをかける      ③ 通電して切除する      ④ 切除した組織を回収する



## 自衛消防訓練審査会

平成22年9月14日、自衛消防審査会に参加しました。

今年は、昨年とは訓練の内容が一部変更となって実施されました。当日は、大勢のギャラリーに囲まれてかなり緊張しましたが、事前の猛練習の甲斐あって、**男子隊、女子隊共に3位に入賞**し、中村病院で初めてアベック入賞を果たしました。

この勢いで、来年の隊員には優勝を狙って頑張りたいと期待しています。今回の自衛消防審査会への参加は、礼儀正しい行動や仕事の迅速さを図る上でも、大変貴重な体験となりました。



## ソフト食レシピ大賞



### 【アイデア賞】受賞

栄養科では5年前から、すこしでも患者さんに美味しく安全な嚥下食を食べてもらおうと、ソフト食の提供を始めました。ソフト食は、食感が柔らかく食べやすい事に加え、見た目もよいので食欲もわき、多くの患者さんに喜んでいただいています。その結果、お食事を残す患者さんも減りました。

今年の9月には株式会社ニュートリーの嚥下食グループが主催する『ソフト食レシピ大賞』に応募し、みごと【アイデア賞】を受賞しました。

【アイデア賞】を受賞した鮭のマヨネーズ焼きと温野菜サラダのソフト食です。

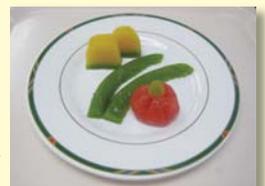
#### ★ 鮭のマヨネーズ焼き ★

鮭の皮目部分はサニレタスで表現し、鮭の切り身部分やブロッコリーは、ラップで包み固めました。



#### ★ 温野菜サラダ ★

トマトはラップを使い茶巾で固め、へた部分はインゲンを少量乗せました。また、南瓜の下にインゲンを敷き、皮目を表現しました。



# エコ活動について

一般的に“エコ”は、エコロジー（Ecology）とエコノミー（Economy）の2つの意味で使われています。世の中ではエコライフ、エコ家電、エコカーなど、これに伴いエコポイントやエコ補助金などが考案され、“エコ”は私たちの生活の中でより深いつながりが出てきています。

当病院で来年7月に審査を受け更新する医療機能評価Ver.6においても、“エコ”は評価重点項目として追加されています。私たちは、地球環境に優しく快適な地域社会を創り上げるため、エネルギー、水、ゴミなどのあらゆる分野で、日頃から地道なエコ推進活動を行っていく必要があります。



## ★HELLO STAFF★

### 医事課 外来

医事課外来は、10名のスタッフが交代で受付、入力、会計等の業務を行っております。特定健診などの健診や予防接種の受付は別に窓口を設けております。

患者さんが病院に来院し受付をされてから、診察・治療などをお受けいただき、会計をしてお帰りになるまでの流れの中で、最初と最後にかかわる重要な部署と考えております。患者さんがいつも気持ちよく来院され、気持ちよくお帰りいただけるよう、スタッフ一同笑顔で患者さんとお話ができるように心がけています。



また、外からの電話をお受けするのも私達の仕事です。電話では、顔が見えないので親切丁寧にお話しするように心がけております。

何かわからないことがありましたらお気軽に声をおかけください。

# 風邪予防レシピ 体ぽっかぽっか2色うどん

## 生姜の肉うどん

### 材料(1人前)

冷凍うどん	1パック
めんつゆ	25cc
出し汁	200cc
豚小間	30g
人参(千切り)	10g
生姜(千切り)	5~10g
みつば	適量

### 【作り方】

- ① 沸騰しただし汁にめんつゆ、豚小間、人参を入れる。
- ② ①に火が通ったら、生姜とうどんを入れる。
- ③ うどんがほぐれてきたら火を止め、器に盛りみつばを飾る。



### ポイント

☆ごぼうなどの根菜類を入れても、とても美味しいです。

## 韓国風豆乳うどん

### 材料(1人前)

冷凍うどん	1パック	牛肉(焼肉用)	30g
市販の豆乳鍋の素	200cc	醤油	3g
黒こしょう	少々	酒	2g
おろし生姜	適量	砂糖	2g
すりごま	適量	すりごま	適量
ごま油	適量	エリンギ	20g
キムチ	20g	チンゲン菜	20g

### 【作り方】

- ① 牛肉を下味Aに漬けておく。
- ② ①の牛肉、エリンギ、チンゲン菜は、別々にごま油で炒める。
- ③ 豆乳鍋の素を火にかけ、沸騰したら冷凍うどんを入れる。
- ④ うどんがほぐれたら、黒こしょう、おろし生姜、すりごまを入れ、火を止めごま油をまわし入れる。
- ⑤ ③を器にもり、②の牛肉と野菜を飾れば出来上がり。



### ポイント

☆半分くらい食べ、卵とパルメザンチーズを入れ火にかけると、カルボナーラ風になります。  
☆②と③④を同時に行う事で、うどんも伸びずに温かいものが食べれます。



## ご近所のお医者さん



### おおくぼ歯科医院

大久保 勝久 先生



#### ●● 口腔機能について ●●

年齢を重ねるにつれて噛む力、飲み込む力も衰えていきます。大切な口腔機能を少しでも維持できるようにおおくぼ歯科医院の大久保勝久先生にお話を聞きました。

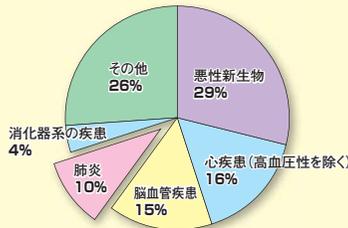
**Q1. 入れ歯が合わなくなる原因はどんなことでしょうか？また、そんな時はどうすればよいのでしょうか？**

A1. 入院などで外す機会が増えてそのまま付けなくなると、残っている歯が

虫歯になり痛くなったり、付け心地が悪くなるのが原因となり入れ歯が合わなくなってしまう。出来るだけ早く歯科を受診し入れ歯を調整することで付け心地は改善できます。

**Q2. 普段入れ歯を付けている方でも定期的なチェックは必要ですか？**

A2. 半年に一回、歯科受診をして入れ歯の噛み合わせと歯槽膿漏のチェックをすることをオススメします。歯槽膿漏や入れ歯の不衛生が原因で歯が気管から肺に入り誤嚥性肺炎を起こす可能性もあるので注意が必要です。(グラフ参照)



65歳以上の死亡原因  
「人口動態統計・国民生活基礎調査(平成13年)」より  
 ※高齢者の肺炎の約70%は誤嚥性肺炎と言われています。

自分の歯に比べ入れ歯での咀嚼の力は六分の一程度に落ちるそうです。自分の歯

で噛むことは非常に大事です。噛むことは食べる役割だけでなく身体のバランスを整える役割もあります。噛むことより認知症が軽減するという話もあります。

最後に大久保先生が気をつけて欲しいという「飲み込む」という行為についてのお話を伺いました。

ひとり暮らしの方の在宅での食べ物による窒息死が年間4千人います。これは交通事故で亡くなる方と同じくらいの件数です。咀嚼能力が落ちていることに気付かず口に入れすぎてしまうことが原因の一つです。多く入れすぎないようにティースプーンで食べるなど工夫をすることで防げます。また水分をとる時などは顎を上げすぎると誤嚥の原因になります。在宅で食事介助をする場合も介助者は同じ高さで介助し食べる方の顎の上げすぎを予防してください。

大久保先生は在宅の方、入院中の方の往診も行っています。入れ歯が合わず食事が食べにくい、歯科受診したいが外に出れない方などはぜひご相談下さい。

### おおくぼ歯科

住所 墨田区京島3-10-10-2階  
 ☎ 3618-6480



## お薬の受け取り方法が変わります!

患者さんがスムーズにお薬を受け取れるように、12月1日からお薬はすべて院外の保険薬局をご利用いただくことになりました。

**病 院**

診療 → 会計 → 処方せんを受け取る

**保険薬局**

処方せんを提出する → お薬を受け取る → 会計

という流れになります。

処方せんの有効期間は処方せんを発行した日を含め4日間です。期限が切れると処方せんは使えなくなりますが、ご注意ください。



## 医療法人社団仁寿会

救急・労災指定

# 中村病院

院長 中村 隆



当院は日本医療機能評価機構認定病院です

### ● 診療時間 ●

月曜～土曜

9:00～12:30

(受付8:00～12:00)

13:30～17:00

(受付13:00～16:30)

※水曜日のみ上記に加え

18:00～19:00

(受付17:30～19:00)

### ● 休日 ● 日曜・祝日・創立記念日(3月1日)

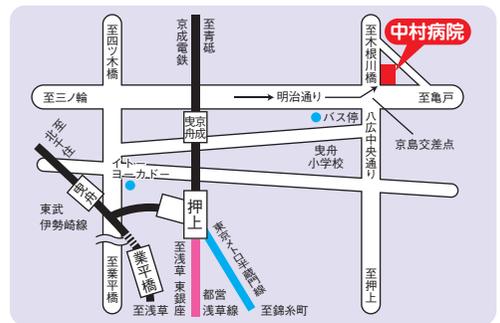
※但し急患の場合は、随時受け付けます。

〒131-0041 墨田区八広2-1-1 TEL 3612-7131(代)

ホームページアドレス <http://www.jinjukai.or.jp/>

### ● 診療科目 ●

外 科	内 科
整 形 外 科	循 環 器 科
胃 腸 科	肛 門 科
脳 神 経 外 科	皮 膚 科
泌 尿 器 科	リハビリテーション科
神 経 内 科	麻 酔 科



## 編集後記

- オーダリングシステムの開始、院外処方への切り替えなどがあり、今年は特別にあわただしい師走です。いい年を迎えるためにまだまだ頑張らないと!!
- 最近、夜、1階の外來廊下の自動販売機のコーンポタージュスープの美味しさに癒される日々です。私も、一念発起して、すこやか通信のお料理レシピを作ってみよう!と 思いました。(M)
- これからも頑張りますので、よろしくお願いします。

