

平成 フォーラム

2016
春

No. 35



さくらまつり開催!!

博愛記念病院では日頃の地域の方々への感謝と将来への飛躍の願いを込めて、昨年に引き続き2016年4月2日(土)にさくらまつりを開催しました。

当日は無料健診や体力測定、医療・介護・リハビリ・栄養・就職相談や車いす・救急車体験、そしてスタンプラリーを行いました。

また、職員による、たこ焼き・やきそば・うどん・おでん・綿菓子などの食べ物屋台やストラックアウト・スーパードール・ヨーヨーつりなどの遊び屋台を用意し、ご来場いただいた皆さんにも楽しんでいただきました。

他にも南部中学校や城南高等学校・吹奏楽部の皆さんによるブラスバンドの生演奏、そして毎年恒例の大抽選会を行い、大盛況の内にイベントを終えることができました。

最後になりましたが、当日は満開の桜のもと大勢の方に来ていただき、病院職員一同心より感謝御礼申し上げます。

NEWS!!

入院時の食費の負担額が変わります

平成28年4月1日から、入院時の食事代について健康保険法等の規定に基づき、これまでの食材費相当額に加え、新たに調理費相当額を段階的にご負担いただくこととなりました。

入院時1食あたりの負担額

区分	平成28年 3月31日まで	平成28年 4月1日から	平成30年 4月1日から
① 一般の方	260円	→ 360円	→ 460円
② 住民税非課税の世帯に属する方③を除く	210円	負担額の引き上げは行いません	
③ ②のうち所得が一定基準に満たない方など	100円	負担額の引き上げは行いません	

- ・減額認定証をお持ちの方は、今回負担額の引き上げは行われません。
- ・②、③に該当する方は、加入されている医療保険の保険者が発行する減額認定証を、被保険者証などに添えて窓口へ提出してください。

詳しくは、現在加入されている医療保険の保険者(健康保険組合、全国健康保険協会、市町村(国民健康保険、後期高齢者医療制度)、国民健康保険組合、共済組合)までお問い合わせください。

講演会のご案内

参加費無料
県民公開学術研修セミナー

第115回
アメリカの医療
～クリーブランドクリニックの場合～

- 講師 印西総合病院 院長
原崎 弘章(はらさき ひろあき)先生
- 日時 平成28年5月10日(火)
18:30~19:30/18:00開場
- 場所 博愛記念病院 5階講堂
- 主催 社会福祉法人 平成記念会

※整理番号が必要です。事前に下記お問い合わせ先まで電話/FAX/メールにてお申し込みください。

次回予定 平成28年6月7日(火)
『高齢化社会への対応：生涯現役社会の構築を目指して』
経済産業省 商務情報政策局 ヘルスケア産業課長
江崎 禎英(えざき よしひで)先生

詳細はWEBで

www.hakuaihp.jp



皆様のご参加
お待ちしております。

お問い合わせはこちらまで

☎ 088-669-2166 📠 088-669-3362 ✉ info@hakuaihp.jp

医療法人 平成博愛会

博愛記念病院
HAKUAI MEMORIAL HOSPITAL

- 健診センター
- 平成デイセンター
- 平成在宅介護支援センター
- 平成ヘルパーステーション
- 訪問看護

〒770-8023 徳島県徳島市勝占町惣田 9
Tel.088-669-2166 Fax.088-669-3362

- 介護老人保健施設 平成アメニティ
- 〒770-8023 徳島県徳島市勝占町惣田 17-1
Tel.088-669-0151 Fax.088-669-0995

社会福祉法人 平成記念会

● ケアハウス エルベ
〒770-8023 徳島県徳島市勝占町松成 46
Tel.088-669-2228 Fax.088-669-2477

- 介護老人福祉施設 ヴィラ勝占
 - グループホーム 勝占
- 〒770-8023 徳島県徳島市勝占町松成 43-1
Tel.088-669-3610 Fax.088-669-2236

- 住宅型有料老人ホーム レジデント勝占
- 〒770-8023 徳島県徳島市勝占町松成 50-1
Tel.088-669-5858 Fax.088-669-2236

日本医療機能評価機構認定
(平成 24 年 10 月更新)

働きやすい病院評価事業認定
(平成 19 年 3 月)

基本理念

絶対に見捨てない医療を提供します。

基本方針

- 1、患者様にとって最善の医療を提供します。
- 2、生涯を通して充実したリハビリを行います。
- 3、救急告示病院として 24 時間 365 日受け入れします。
- 4、最新医療技術とチーム医療で安心な在宅療養を支援します。
- 5、予防医療・入院治療・介護福祉の総合センターとして地域を守ります。

新人職員研修

3月23日(水)～26日(土)まで、国立淡路青少年交流の家にて平成医療福祉グループ新人研修を行いました。今年はグループ全体で前年度より100名程多い、300名を超える新人職員が参加し、1班14名前後のグループに分け、4日間の研修を実施しました。

1日目はオリエンテーションを中心に行い、2日目は入社式、講義、レクリエーションを行いました。3日目には今回が初の取り組みとなるキャンプファイヤーを実施し、新入職員やリーダー職員間の交流を深めることができました。

講義では、今回のテーマ「ホスピタリティ・コミュニケーション」に重点をおき、新人職員だけでなく、リーダーとして参加した先輩職員も初心にかえる気持ちで認識を高めることができました。

研修中には「朝の集い」「夕べの集い」があり、同じグループの仲間と常に行動をともにすることで、時間厳守、モラルに関する意識の共有などの社会性を学ぶ機会にもなり、社会人としての第一歩を歩み出しました。この度の研修で、学んだこと、経験したことを通して、それぞれの職場に配属された後も研修を共にした仲間を支えとし、お互いに社会人としての意識を高め合いながら研鑽していくことができると思います。

博愛記念病院では新人職員を含む、総勢473名の職員が、気持ちを新たに、平成医療福祉グループをより良きものとしていけるよう取り組んでいきます。



病棟紹介

5病棟(医療療養病棟)を紹介します



5病棟(医療療養病棟・40床)は療養病棟入院基本料Iの施設基準をとっています。

長期入院患者さんが多いため、入院生活を少しでも快適に過ごしていただけるよう患者さん一人ひとりにあった生活支援が行えるようスタッフ一同心がけています。

次号は、4病棟(障害者施設等病棟)を紹介します。

住宅型有料老人ホーム レジデント勝占 増床のご案内

平成27年12月1日、「住宅型有料老人ホーム レジデント勝占(デイ棟建物3F・4F)」を22床増床(新館増築)いたしました。

徹底した健康管理により、体調や生活面でのご相談もお気軽にいただけます。

また、病気の早期発見、早期治療のために信頼できる医療機関と提携し、安心して生活していただけるよう医療ネットワークを構築しています。介護が必要になった場合でも、訪問看護や訪問介護・リハビリなどの各種介護サービスと連携しながら、継続した生活をおくることのできる体制を整備しております。



施設概要

入居定員... 43名(全室個室)

利用いただける方... 原則として60歳以上の一人暮らしの方などで、家族による援助を受けることが困難な方

基本料金/1ヶ月	Aタイプ(旧館)	Bタイプ(新館)
家賃	30,000円	40,000円
管理費	10,000円	10,000円
食費	30,000円	30,000円
水道光熱費	1,800円	1,800円
合計(税込)	71,800円	81,800円

在宅での介護保険サービス等	身体介護定額セット(税込・月当り)	介護保険自己負担分上限額(参考)
自立	—	—
要支援1	10,280円	5,003円
要支援2	10,280円	10,473円
要介護1	11,300円	16,692円
要介護2	11,300円	19,616円
要介護3	12,330円	26,931円
要介護4	12,330円	30,806円
要介護5	12,330円	36,065円

栄養科通信 食事で花粉症改善

花粉症とは・・・

スギやヒノキなどの花粉が原因となり、くしゃみ、鼻水などのアレルギー症状を引き起こす病気のことをいいます。

花粉症に効く主な食べ物と成分について

れんこん (成分) ポリフェノール、タンニンなど

・ポリフェノール(目のかゆみ、鼻水を抑える) ・タンニン(抗酸化作用に加え、免疫を強化する)

ヨーグルト (成分) 乳酸菌など

・乳酸菌(花粉に対する過剰なアレルギー反応を抑制し、免疫力を高める)

えごま油、しそ (成分) α-リノレン酸

・α-リノレン酸(過剰に働くアレルギー反応を正常に戻す)

これらと一緒に摂れる花粉症改善レシピ

れんこん南蛮(材料 2人分)

・れんこん 250g ・卵 1個 ・片栗粉 大さじ3 ・えごま油 大さじ3 ・大葉 2枚(飾り用)

★酢、醤油 大さじ4 ★砂糖 大さじ4+小さじ1

★マヨネーズ 大さじ1.5 ★プレーンヨーグルト 小さじ1 ★塩・こしょう 少々 ★砂糖 ひとつまみ



(作り方)

①れんこんを5cm位の半月切りにし、酢水につけ、水気をとり、ビニール袋に片栗粉と一緒に入れてまぶす。

②ゆで卵を作る。

③えごま油で①をこんがりするまで揚げ焼きにし一旦取り出す。

フライパン内の油を軽く拭き取り、れんこんを戻して★の調味料を入れて火をかけ絡める。

④みじん切りにしたゆで卵に★を加えて良く混ぜ、タルタルソースを作る。

⑤れんこんの上にタルタルソースをかけ、仕上げに大葉を飾って出来上がり。