

平成 フォーラム

2015
春
No. 31



博愛記念病院では地域の皆さまへの日頃からの感謝の気持ちと今後益々の飛躍の願いを込めて、昨年に引き続き、4月4日(土)にさくらまつりを開催しました。

当日は、健診サービス、医療・介護相談やリハビリ・介護体験等を行いました。また、たこ焼きや焼きそば等の食べ物屋台・ヨーヨーつりやストラックアウト等の楽しい遊び屋台も用意し、地域の皆さま方に楽しんでいただきました。

他にも城南高等学校や南部中学校の皆さんによるブラスバンドの生演奏やリコーファの皆さんによるフラダンスショーが催され、恒例の大抽選会を行い、会場一杯のお客さまにご来場いただき、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、地域の皆さまと交流の場を持つことができ、満開の桜の元でさくらまつりを開催できたことを病院職員一同心より御礼申し上げます。

NEWS!!

介護報酬改定について

平成27年4月に以下のように介護報酬が改定されました。

中重度の要介護者や認知症高齢者への対応強化

- ① 在宅療養を支援するため「ヘルパーの短時間の訪問・一日複数回の訪問」や「通所・訪問・泊まり」などを組み合わせたサービスを強化する。
- ② 単なる機能回復訓練ではなく、日常生活の活動を高め、家庭や社会への参加を可能にし、自立を促すものであるという考えのもと、食事・排泄・入浴などの日常生活動作が可能になるための訓練を積極的に行なっていく。
- ③ 看取り期における対応の充実。
- ④ 施設入所者が嚥下困難になっても食べる楽しみを失わないよう多職種による支援の充実を図る。

その他、介護人材確保対策、サービスの質や量の適正化を図るなど。
介護に関する相談は、当院「なんでも相談窓口」までご連絡ください。

お問い合わせ：088-669-3378

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104回

「(仮)患者にとっての医療介護改革の影響」

- 講師 NPO法人 ささえあい医療人権センター COML 理事長
山口 育子 (やまぐち いくこ) 先生
- 日時 平成27年6月23日(火)
18:30~19:30/18:00開場
- 場所 博愛記念病院 5階講堂
- 主催 一般財団法人 平成学術振興財団

※ 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27年7月

詳細が決定次第、ホームページにてお知らせいたします。

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



- 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。

患者権利憲章

当院ではインフォームド・コンセント(十分な情報提供に基づく患者さま自身の選択)を大切にしています。

1. 人種、国籍、宗教、病気の種類、社会的地位などにかかわらず、平等に治療を受ける事ができます。
2. 病状の説明、医療の内容、今後の見通しについて主治医から分かりやすい言葉で説明を受け、十分な納得と同意のうえで適切な治療を選択して受けられます。
3. 治療、検査、リハビリ、看護、介護、食事などに希望がある場合は、申し出ることができます。転院したい場合は必要な情報を提供します。
4. 患者さまのプライバシーや情報は保護されます。
5. 苦情、相談などありましたら、お申しつけください。

若い力で頑張ります！

3月17日（火）～3月20日（金）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約200名程の新入職員を採用し、1班12名前後のグループに分かれ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行い、2日目は入社式及び講義とグループ討議を行いました。3日目は講義の他にレクリエーションの時間があり、自グループや他グループとの交流を深め、最終日はグループ討議の発表を行い、昼食後各方面に解散し終了となりました。

講義にて当グループの取り組みや知識を得ると共に、研修中は「朝の集い」「夕べの集い」への参加や、他事業所の方と

協力した時間厳守の行動や共有スペースの整理整頓など、他人を思いやった行動の難しさを通して、社会人としての第一歩を歩みだしました。

研修に参加することで配属先以外の同期職員との交流が図れると共に、配属後も研修を共にした仲間がいる事で、お互いに社会人としての意識を高め合いながら業務に従事することが出来ることと思います。

博愛記念病院では新人職員を含む総勢482名の職員で、新たな気持ちで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

春号は1病棟（地域包括ケア病棟）を紹介します。

在宅復帰率7割・入院日数上限60日

地域包括ケア病棟の紹介

2014年4月より地域包括ケア病棟（51床）として、在宅からの緊急入院患者さんや、高度・急性期医療が終了した患者さんを受け入れ、在宅医療の推進と介護保険との連携を行い、在宅復帰に向けての支援を行っています。

患者さんとそのご家族の立場に立って支援できるよう努力していきます。

次号は、2病棟（回復期リハビリテーション病棟）を紹介いたします。

ロボット支援によるリハビリテーション

近年、ロボット支援によるリハビリテーションが注目されています。

博愛記念病院では、平成25年6月よりリハビリテーションの方法の一つとして身体動作支援用ロボットスーツHAL®福祉用（以下HAL®）CYBERDYNE社製を導入しました。HAL®（Hybrid Assistive Limb®）は、身体に装着することで、「人」「機械」「情報」を融合させ、身体の不自由な方をアシストしたり、いつもより大きなチカラを出したり、さらに、脳・神経系への運動学習を促すシステムです。



人が身体を動かすとき、「歩きたい」と考えることで、脳は神経を通して必要な信号を、その動きに必要な筋肉へ送り出していくのです。正常な身体では、脳から送られた信号を、それぞれの筋肉が受け取ることで、考えた動作に合わせて必要なチカラの分だけ筋肉を動かすことができます。

脳から神経を通じて筋肉へ送られた信号は、非常に弱い信号「生体電位信号」として、皮膚表面から漏れ出てきます。

HAL®は独自に開発したセンサーを皮膚に貼り付ける

だけで、その“生体電位信号”を読み取ることができます。装着者がどのような動作をしたいと考えているのかHAL®が認識し、それに合わせたアシストを行います。

当院では、適応身長（目安）150～170cm、体重80kg以下の人を対象にHAL®を実施しており、人工呼吸器管理の患者様が、杖歩行レベルまで改善した例もあります。従来の療法士の介助下での運動では発揮しきれていない、筋の運動単位の増加を引き出し、筋力増強に反映します。またHAL®使用時に筋活動をより高める動作を療法士が誘導し、モニター画面からの情報等により、弱化した筋へのアプローチを再構築でき、患者さんに還元できます。



栄養科おすすめ春レシピ★春野菜を美味しく食べよう！

春野菜は苦みのあるものが多いのが特徴。この苦味成分には老化防止や新陳代謝を促進する作用があります。

春キャベツの花畑サラダ（2人分）

<材料>

・春キャベツ：180g ・りんご：60g ・ハム：30g ・人参：30g ・コーン：60g
・酢：小さじ1 ・なたね油：小さじ1 ・塩：少々

<作り方>

- ①キャベツは一口サイズに切る。人参は千切りにしてさっと茹でる。コーンも茹でておく。
- ②りんごはいちょう切りにし、色に変色しないように塩をまぶしておく。
- ③具材・調味料を混ぜ合わせ、塩で味を調える。

春野菜の中でも春キャベツはビタミンU・Cが豊富に含まれ、胃腸の調子を整え、風邪予防にも効果的です。ビタミンU・Cは加熱すると壊れてしまうので、なるべく生食がおすすめです。加熱する際はスープなど汁ごと食べるといいでしょう。

