

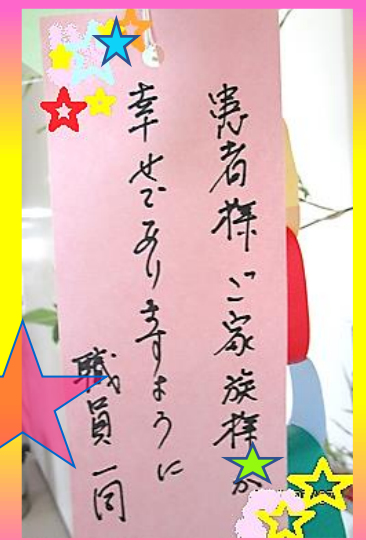
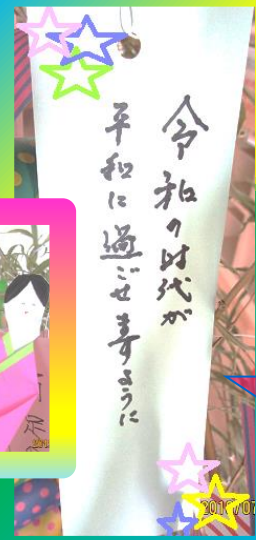
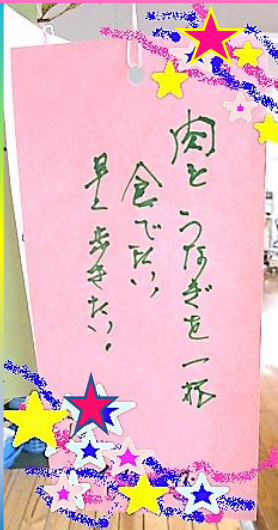
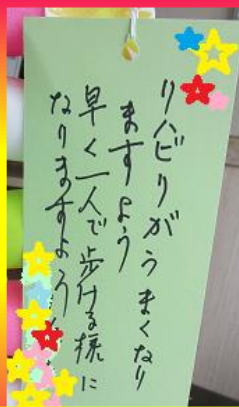


第 38 号

2019年
慈英病院
広報誌

真心込めた医療を提供し、皆様に愛される病院を目指します

七夕飾り



防災訓練

令和元年6月19日に防災訓練を行いました。当院は自立歩行が困難な患者様が多く入院しているため、日頃から担送による患者避難に重きを置いて初期消火、連絡通報、避難誘導などの訓練を行っています。しかし今回は、救急医療の経験がある荒武医師の指導のもと、初めて避難者のトリアージ※を訓練に取り入れて行い、具体的なトリアージの方法について指導してもらいました。



※トリアージとは：患者の重症度に基づいて、治療の優先度を決定して選別を行うことです。

委員会の紹介（広報委員会）

当院の委員会は全職員参加を原則に行っています。職員はその職種や経験年数を問わず、どれかの委員会に割り振られます。その中で、自分の意見を述べて、病院運営に参加することができます。

現在 19 の委員会が活動しており、本号から順次活動内容を紹介していく予定です。まず第 1 回目は、この広報誌の編集を担当する「広報委員会」を紹介します。広報委員会は、当院の機能や役割について、また、日頃の活動状況について、みなさま方にお伝えするために発足させました。

まず広報誌は年 4 回発行を目標にしており、写真撮影、原稿執筆など各スタッフが役割を分担して制作しています。季節ごとの病院行事や活動実績などを掲載し当院への理解を深めてもらいたいと願っています。次にホームページの記事更新も委員会で行っています。小まめな更新とは言えませんが、少しずつ行っています。また、昨年末は新しいパンフレットづくりにも取り組みました。機会があればこれもお覧いただければ嬉しいです。



夏バテ予防レシピ

★管理栄養士から一言★

夏の定番である素麺は炭水化物を多く含み、エネルギー源となります。しかし、炭水化物をエネルギーに換える働きをもつビタミン B1 を一緒に摂らないことには、体の中でうまく使われません。豚肉にはビタミン B1 が多く含まれています。夏が旬である胡瓜は、体のほてりを抑える働き、ネギ、ショウガなどの香味野菜には食欲増進効果があります。そしてトマトに含まれるリコピンはカロテノイドの一種で、トマトの赤色はこのリコピンの赤を指しており、生活習慣病の予防や老化抑制にも効果があると言われています。

また、豚肉以外にも蕎麦、玄米ご飯、枝豆、豆腐などにもビタミン B1 が多く含まれています。

☆素麺で作るあっさり冷やし坦々麺☆

《材料 (2 人分)》

- ・そうめん 2 束
- ・豚挽き肉 150g
- ・長ねぎ 1/4 本
- ・甜麺醤 大さじ 1
- ・味噌 大さじ 1
- ・みりん 大さじ 1
- ・醤油 小さじ 1/2
- ・酒 大さじ 1
- ・砂糖 小さじ 1
- ・ごま油 小さじ 1/2
- ・生姜チューブ 2cm
- ・白髪ねぎ 20g
- ・きゅうり 40g
- ・ミニトマト 2 個
- ・麺つゆ(ストレート) 120cc x2
- ・豆乳 120cc x2

《作り方》

- ① 長ねぎは白い部分は白髪ねぎにし、余った部分は小口切りにする。
きゅうりは千切り、トマトは角切りにカットする。
- ② 麺つゆを同じ分量の豆乳で割り、スープを作り冷蔵庫で冷やしておく。
- ③ ボールに味噌、みりん、醤油、酒、砂糖、ごま油、生姜を入れて、よくかき混ぜる。
- ④ 豚ひき肉と小口切りにした長ねぎ、③の調味料を加えてフライパンで全体をよく混ぜながら炒める。
全体をポロポロするようにかき混ぜ、火が通ったら味噌そぼろの出来上がり。
- ⑤ 鍋にお水を入れて火にかけ、沸騰したらそうめんを茹でる。
湯だったらザルにあげ、お水を流して滑りをとり、よく水を切る。
- ⑥ そうめんをお皿に盛り、スープをかけきゅうり、トマト、肉味噌そぼろを盛る。一番上に白髪ねぎをトッピングし、お好みでラー油をかけて出来上がり☆



夏野菜（オクラやゴーヤ等）を薄切り・塩もみし、トッピングするのも栄養満点・夏バテ予防に良いかもしれませんね(^^)♪

栄養給食科管理栄養士 大迫靖子

夏季ビアガーデン

令和元年7月6日（土）午後7時30分から、宮崎山形屋アレタにて、恒例のビアガーデンが行われました。

今年は、約60名が参加し、ビールで喉を潤し、ビュッフェ料理でお腹一杯になりました。

また、初の試みとなるビンゴ大会が行われ、参加者の半分に6千円分のお食事券や純米大吟醸酒など豪華景品が当たりました。

目録

引換券

一、ご当地ラーメンセット 一点

右記、ビアガーデンの景品として進呈いたします。●田●治●野●、●藤●子●黒●知●間●由●のいずれかに、この用紙を渡し商品と引き換えて下さい。

日時：令和元年七月八日

七月二十日の期間

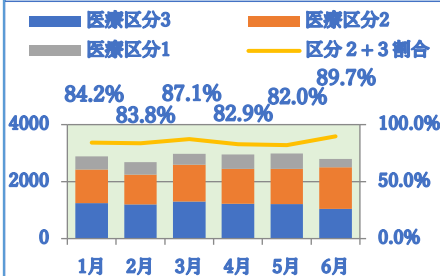
令和元年 七月 六日

慈英会

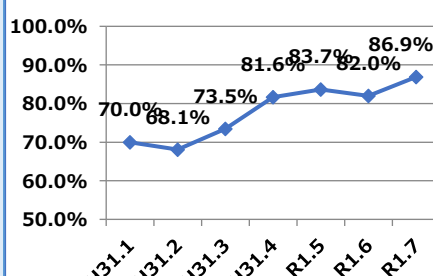


クリニカルインディケーター 2019年（令和1年）

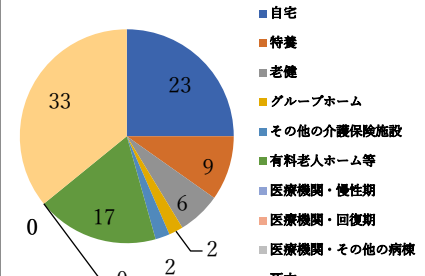
1日当たり医療区分別入院患者数 2019年



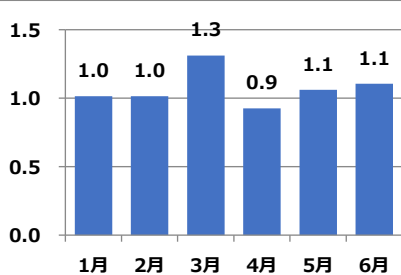
在宅復帰率 2019年



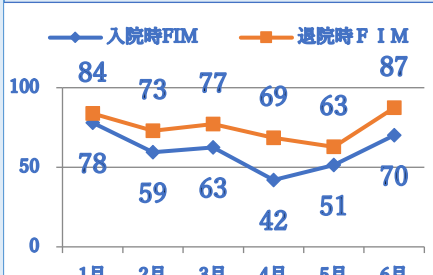
退院先 2019年1～6月 n=92



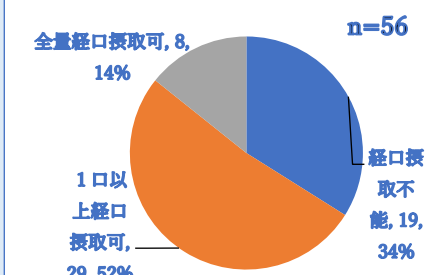
1人1日当たりリハビリ実施単位数 2019年



軽快退院患者のFIM点数 2019年 n=94



胃瘻・経管栄養患者の治療状況 2019年5月



編集委員

中村峻介 長友淳子
宮脇奈津子 酒井晃
黒松和子 宮崎浩
清武充子 東洋一
小川登喜子



医療法人社団 栄正
慈英病院

診療科目：内科・神経内科・リハビリテーション科
〒880-0853 宮崎市中西町160番地
TEL：0985-23-5000
FAX：0985-23-5886
URL：http://www.jiei.jp

