



第42号

2020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。

新型コロナウイルスと7か月

新型コロナウイルスは3月4日に県内初の陽性者が確認されました。身近に迫る脅威と面会を継続したい思いの狭間で悩んだ末の3月11日、ついに当院も面会禁止と致しました。それ以来3ヶ月以上に亘って家族に会えない日が続き、患者様には不安な思いをさせてしまいました。ご家族様も心配で堪らなかった事と存じます。6月になって陽性者の発生も見られず、県内の自粛が緩和されたのを見届けた6月15日、1回15分間の面会ができるように致しました。



しかし、県内の感染拡大に伴い、残念ながら8月11日より再度面会禁止と致しました。今後大規模感染の終息まで紆余曲折があるでしょうが、県内の動向、安全性を確認しながら出来るだけ早期に制限を解除したいと思えます。今後もお不便をお掛けすることになると思えますが、ご協力下さいますようよろしくお願い致します。

面会禁止中のある日の事、入院患者さんのご両親が段ボール箱を抱えてお見えになりました。窺えば、医療機関ではマスクが不足しているでしょうからと手作りマスクを100枚届けて下さいました。また、日頃お世話になっている事業所の方々からも応援して頂きました。多くの方々のご厚情に触れ病院が負う使命の大きさを感じ、患者さんと職員をしっかりと守っていかねばと思った次第です。

🌸面会制限についてのご家族様の思い🌸

2010年4月20日に、くも膜下出血の後遺症の為、子供が慈英病院に入院して早11年目に入りました。いつでも子供の顔を見に来ました。でも、「新型コロナウイルス感染拡大」の為、面会制限になり、受付でマスク、検温、アルコール消毒と毎回職員さんが対応に追われています。今思えば子供の様子が知りたくて、看護師さんについて「髪は伸びていないか」又「子供が唇を噛む癖があるので、唇が切れていないか」日増しに気になり話を聞くことが多くなりました。ある日、病院に洗濯物を持って行くと、待合室の壁に入院患者さん、看護師さん、介護士さんとの一緒に写った写真が、壁一面に貼ってありました。私はすぐ子供の写真を探しました。見つけた瞬間、今まで面会できなかったモヤモヤが消え、涙が出るほど嬉しかったのを覚えています。

6月のある日、病院から15分間の面会が出来ると聞き、早々に病室に入ると、子供はすやすやと寝ていました。子供の顔を見ながらそっと手を握ると、目がパツと開きました。「さおり、逢いたかった・・・」と言うと急に顔をくしゃくしゃにしてニコッと笑ったのです。子供にしたらこれが精一杯の挨拶でした。寂しかったと思えます。その顔を見た時13年間の苦労と思いがスッと消えていきました。私にとっては最高の笑顔でした。

まだまだ県内でも急激に新型コロナウイルス感染拡大により事態は深刻だと思えます、一日も早く新型コロナウイルス感染が終息するよう、私達家族も前向きに頑張っ乗り越えていきたいと思えます。

七夕まつり

早くコロナが終息しますように



早く元氣になって
また家族と一緒に
楽しく過ごせましたように



夏バテ予防レシピ

★管理栄養士から一言★

猛暑で食欲が落ちている人も多いのではないのでしょうか？豚肉は疲労回復に効くビタミンB1を多く含み、なすは体を冷やすはたらきがあるので夏バテにはぴったりです。大根おろしには消化酵素のジアスターゼが含まれており、胃もたれや胸焼けの解消に役立ちますし、オキシターゼという成分が胃の粘膜の保護をしてくれる胃に優しいお野菜です。また、かぼちゃは冬至に食べられる習慣があるので冬のイメージがあります。旬は6月から9月頃です。日焼けやシミの予防にいいお野菜です。夏バテを解消 & 予防するためにも疲労回復が期待できるビタミンB1を含む豚肉や水分やカリウムが豊富な夏野菜を積極的に食卓に並べたいですね。

☆豚肉と夏野菜の揚げびたし☆

《材料（2人分）》

| | |
|-------------|-------------|
| ・豚もも薄切り肉 | 200g |
| ・なす | 1本 |
| ・かぼちゃ | 1/8個（約100g） |
| ・さやいんげん | 6本 |
| ・大根おろし | 5cm分 |
| ・めんつゆ[3倍濃縮] | 1/4カップ |
| ・酒 | 大さじ2 |
| ・サラダ油（揚げ油） | 適量 |
| ・片栗粉 | 大さじ2 |



《作り方》

1. なすは大きめの乱切りにする。かぼちゃは約1cm幅、6～7cm長さに切って耐熱皿に並べる。ふんわりとラップをかけ、電子レンジで約2分加熱する。なす、かぼちゃ、いんげんの水けをペーパータオルでしっかりふく。豚肉に酒をもみ込む。バットにつゆの材料を混ぜ合わせる。

2. フライパンに油を2cmくらいの深さまで入れて高温（約180℃）に熱し、いんげんを入れて揚げる。色鮮やかになったら油をきって1のバットに入れる。続けて、なす、かぼちゃを揚げ、揚げ色がついたら油をきってバットに加え、つゆをからめる。

3. 豚肉は1枚ずつ片栗粉を薄くまぶし、フライパンに広げて入れて揚げる。両面にこんがり揚げ色がついたら油をきってバットに加え、つゆをからめる。豚肉、野菜をつゆごと器に盛り合わせ、大根おろしの汁けをきってのせる。

※熱いうちにつゆに漬けることで、味のしみ込みがよくなります。

※電子レンジを使う場合は500Wのものを基準としています。

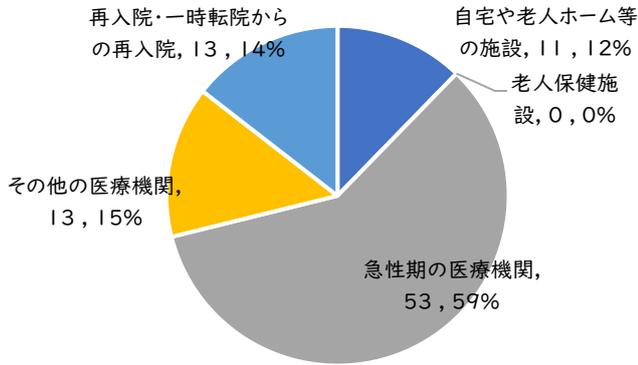
600Wなら1分30秒、700Wなら1分20秒の時間で加熱してください。

出来たてでも、よく冷やして食べてもおいしい1品。素揚げした野菜とさっくりと揚げた豚肉につゆがからみ、和風の甘辛味を楽しめます。最後に乗せた大根おろしでさっぱり感がアップします。

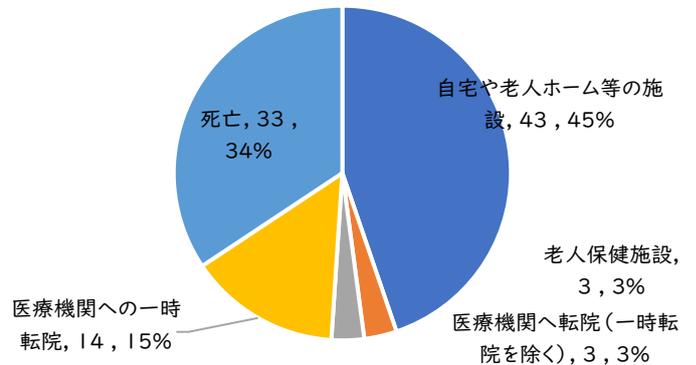
夏バテ予防レシピで暑い夏を乗りきりましょう。

クリニカルインディケーター 2020年(令和2年)

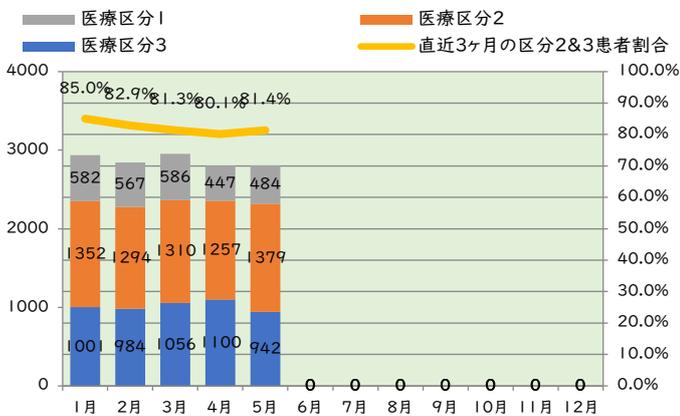
前方連携の状況(令和2年) 1~5月 n=90



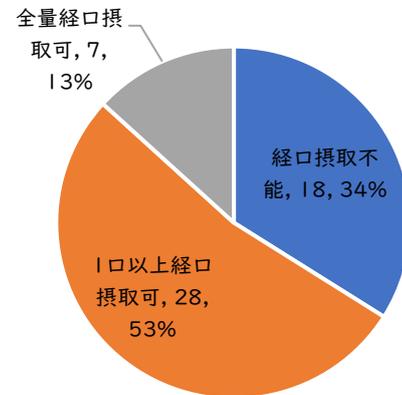
後方連携の状況(令和2年) 1~5月 n=96



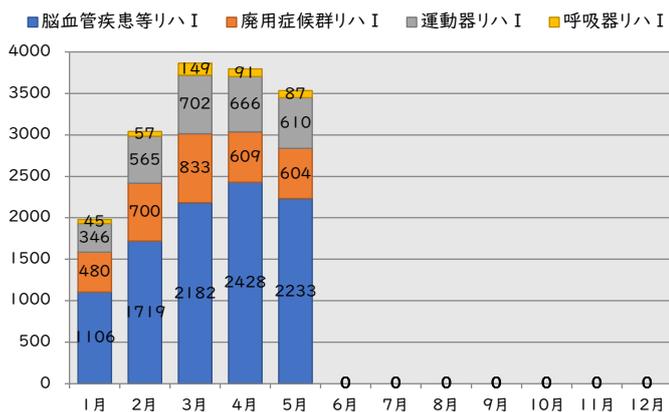
医療区分別入院患者の割合(令和2年)



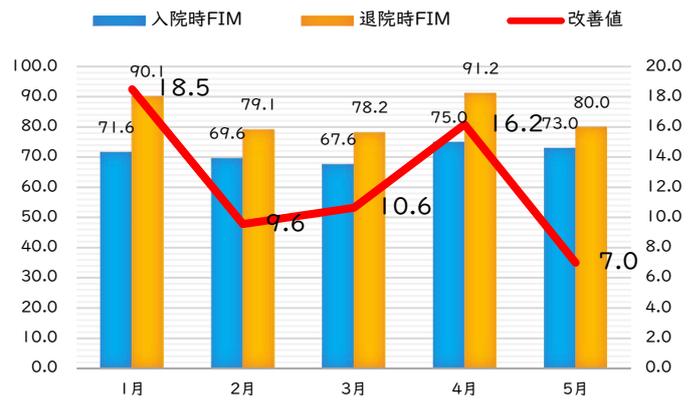
胃瘻・経鼻経管から経口摂取への移行(令和2年2月)



疾患別リハビリテーション実施単位数(令和2年)



軽快退院患者におけるFIM改善値(令和2年度)



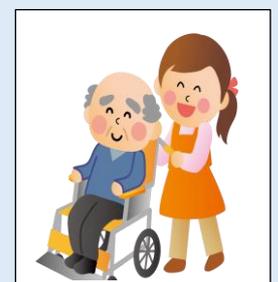
家族教室の案内

と き：令和2年9月27日(日) 14:00~15:30

ところ：慈英病院1階 研修図書室

テーマ：見て、触れて、体験しよう！福祉用具

株式会社ケアサポートフェニックスさんを招いて、実際に福祉用具の使用体験をして頂きます！



※新型コロナウイルスの感染状況により、中止となる場合があります。