



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。

地域包括ケア病床がスタートしました。

❁ 地域包括ケアシステムを構築する「医療」として、役割を果たします。 ❁

院長の前田です。ご報告が遅くなりましたが、この9月1日より「地域包括ケア病床」がスタートしました。この病床は、大きく次の2つの目的で設立されました。

一つは、急性期の病床は平均2週間前後しか入院できません。退院後、「地域包括ケア病床」で2ヶ月間リハビリ等の治療を受け、安心して在宅に復帰する事が出来るようにする目的。

もう一つは、その2ヶ月間に介護保険の準備や介護サービス利用の検討・準備等も併せて行っていきます。

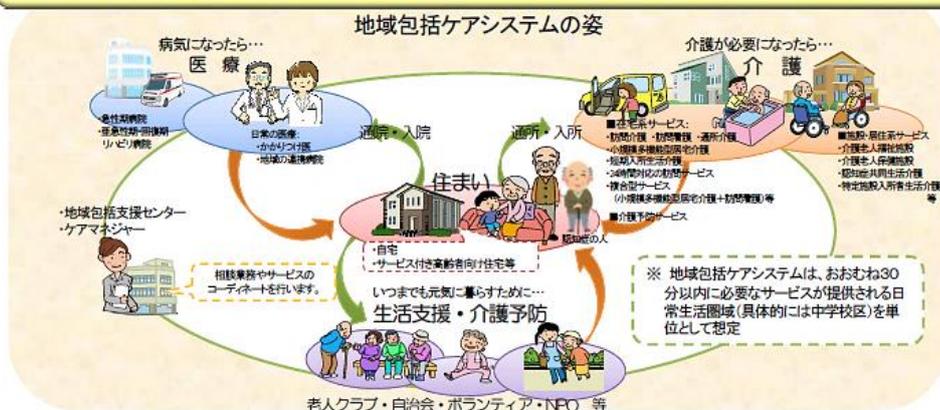
このように可能な限り在宅での患者様の生活が快適に過ごせるように努めて参ります。

また、何かご不明な点等ありましたら、受付や地域医療連携室に気軽にお尋ねください。同時に既存の「療養病床」も頑張っておりますので、よろしくお願いいたします。



地域包括ケアシステム

- 団塊の世代が75歳以上となる2025年を目途に、重度な要介護状態となっても住み慣れた地域で自分らしい暮らしを人生の最後まで続けることができるよう、**住まい・医療・介護・予防・生活支援**が一体的に提供される**地域包括ケアシステム**の構築を表現していきます。
- 今後、認知症高齢者の増加が見込まれることから、認知症高齢者の地域での生活を支えるためにも、地域包括ケアシステムの構築が重要です。
- 人口が横ばいで75歳以上人口が急増する大都市部、75歳以上人口の増加は緩やかだが人口は減少する町村部等、**高齢化の進展状況には大きな地域差が生じています。**
地域包括ケアシステムは、**保険者である市町村や都道府県が、地域の自主性や主体性に基づき、地域の特性に応じて作り上げていくことが必要です。**



地域包括ケア病床とは・・・

入院治療後、病状が安定した患者さんに対して、在宅や介護施設で安心して生活できるようにするための退院支援やリハビリを中心に行う「在宅復帰を支援するための病床」で、平成26年4月から国の制度として導入されました。

具体的には

1. 病状は安定したが退院に向けてもう少し経過観察が必要になる方。
2. 在宅復帰へ向けて在宅療養するためのリハビリが必要な方。
3. 在宅での療養準備が必要な方が対象となります。

ただし、該当病床に入室後、最長60日以内での退院が原則となります。

敬老の日に家族からメッセージが届きました。

今年はコロナの影響で毎年恒例の敬老会が中止となりました。面会もままならない中、それでは‘あまりに淋しすぎる’と院内レクリエーション委員会が発起し、ご家族から患者様へのメッセージを送っていただきました。一部ご紹介します。

敬老の日には行事食も用意され、皆さん舌鼓を打っておられました。また一年皆さん元気で過ごされますように・・・。



普通食



令和二年 九月二十一日 敬老会
「お品書き」
・赤飯 ・清まし汁 ・金時豆 ・煮物
・牛肉のくわ焼き ・きゅうりの酢の物
・天ぷら(エビ・なす・ピーマン)
・フルーツ(白桃・ムース・洋梨・ムース)
栄養給食科

ムース食



食べやすいお雑煮レシピ

お正月に食べるお雑煮の歴史は古く、始まりは平安時代だといわれています。年神様に供えた餅や里芋、にんじん、大根などを、その年最初に井戸や川から汲んだ「若水」と、新年最初の火で煮込み、元旦に食べたのが始まりといわれています。お正月といえはお雑煮ですが、今回はのどに詰まりやすいお餅は入れずに「**里芋まんじゅう**」を使います。また、飲み込みやすくするために水溶き片栗粉を使用し、お雑煮のつゆにも、とろみをつけることで高齢の方でも食べやすいお雑煮レシピを紹介します。



①人参は花形に型抜き

椎茸は半月切り

長ネギは斜め切り

蒲鉾は3mm幅に切り

柚子は飾り切り

②三つ葉はサツと茹でて結んでおく

③出汁を鍋で沸かし、人参、椎茸の順で茹でていく

④5分ほど茹でたところで味付けし、長ネギ、蒲鉾の順に投入し、再び5分煮込む

⑤作った里芋まんじゅうを汁椀に盛り付けし、上から水溶き片栗粉でとろみをつけた④をよそう

⑥柚子と三つ葉を上にとッピングしたら出来上がり

☆お雑煮 1杯分☆

- ・里芋まんじゅう 1個
- ・人参(型抜き) 1個
- ・干し椎茸 少々
- ・長ネギ 10g
- ・かまぼこ 10g
- ・柚子(飾り切り) 適量
- ・三つ葉(結ぶ) 適量
- ・出汁 200cc
- ・料理酒 小さじ1
- ・みりん 小さじ1
- ・薄口しょうゆ 小さじ1
- ・食塩 少々
- ・片栗粉 適量

☆里芋まんじゅう 1個分☆

- 里芋 50g
- ・鶏ひき肉 10g
- ・出し汁 20cc
- ・砂糖 小さじ1
- ・めんつゆ 少々
- ・生姜チューブ 少々
- ・片栗粉 小さじ1
- 揚げ油 適量

1. 里芋を茹でてつぶす
2. ひき肉を出し汁に入れて火をつけ、調味料を入れたら水溶き片栗粉を入れ肉あんを作る
3. つぶした里芋に肉あんを包み片栗粉を軽くまぶし 180℃の油できつね色になるまで揚げる

ドラゴンフルーツの花が咲きました。



夜



朝



9月下旬に当院のテラスで、とても珍しい花ドラゴンフルーツ(別名ピタヤ)が開花しました。

夜に咲き翌朝には萎む1日花で、強い芳香を漂わせていました。

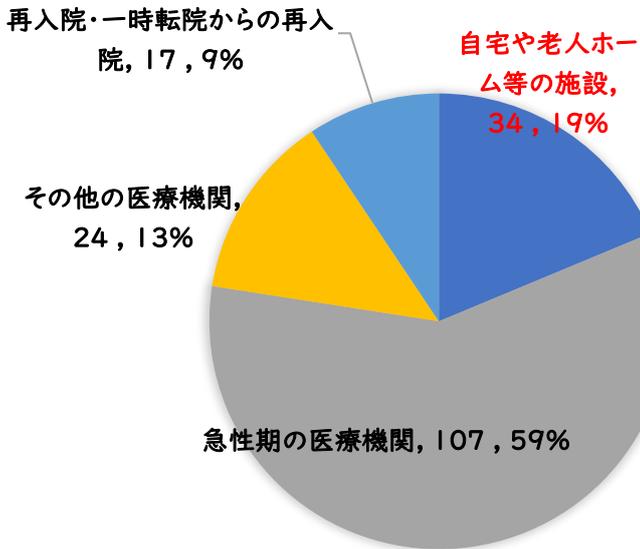
長く伸びる茎を「龍の本体」、赤い実を龍の目に見立てて「龍の果実」＝「ドラゴンフルーツ」になったとされているそうです。残念ながら日照時間の影響なのか赤い実を拝見する事はできませんでした。

患者様も今か今かと待ち遠しそうにされており、夜中に咲いた花の写真を眺め嬉しそうにされていました。また綺麗な花々が咲くのを楽しみに待ちたいと思います。

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) 1~11月

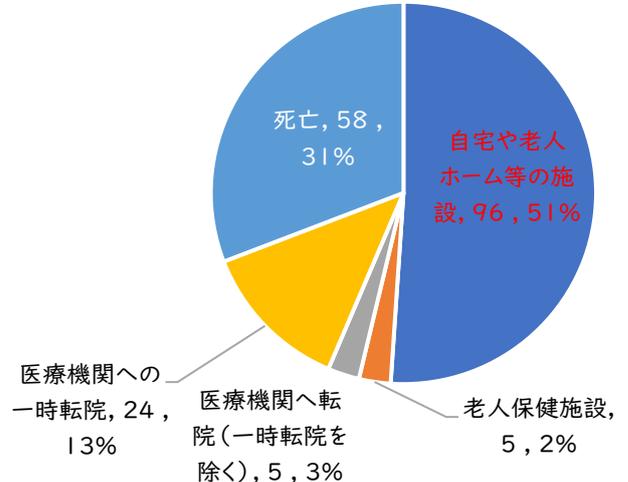
n = 182



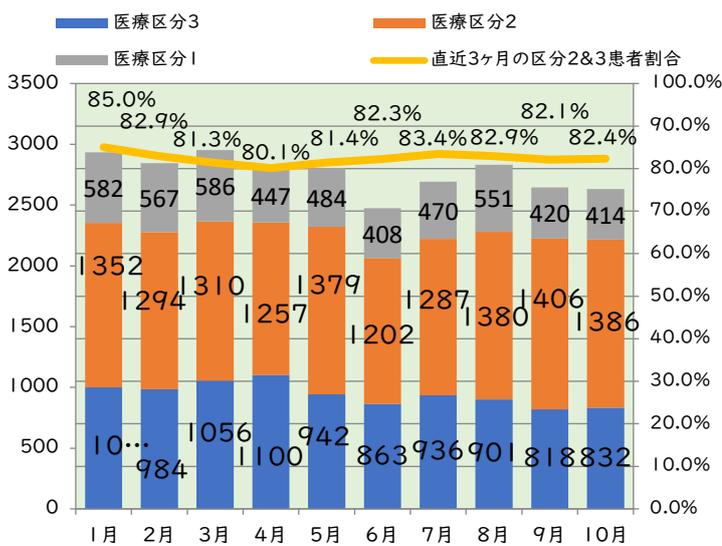
後方連携の状況 (令和2年) 1~11月

n = 188

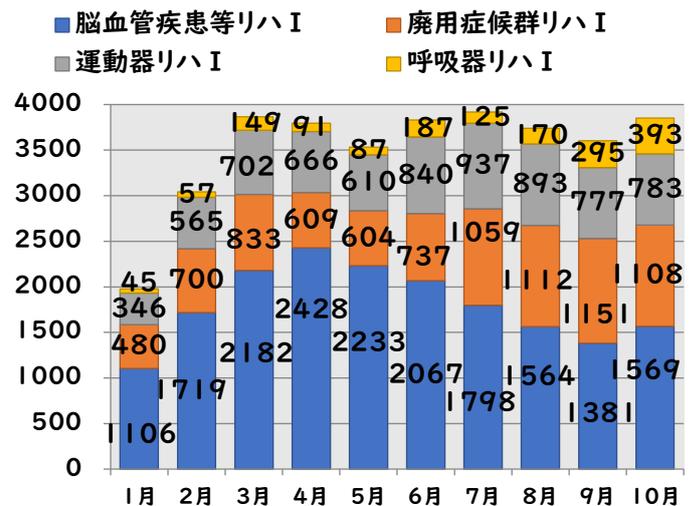
退院先 (2020.1.1~11.30 n=188)



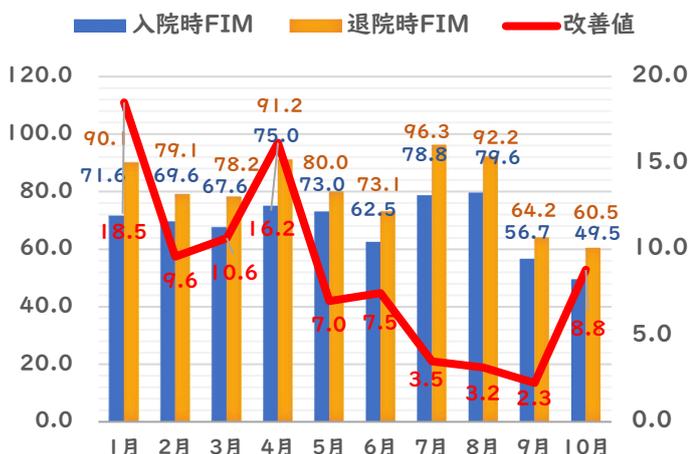
医療区分 (*1) 別入院患者の割合 (令和2年)



疾患別リハビリテーション (*2) 実施単位数 (令和2年)



軽快退院患者における FIM (*3) 改善値 (令和2年度)



(参考) グラフ内の用語説明

***1 「医療区分」**

医療療養病床に入院された患者様の入院基本料において、医療の必要度を3段階で表したものです。

「医療区分1・2・3」と、数が多くなるほど医療が必要となります。

例えば、中心静脈栄養、呼吸器装着、指定難病、24時間の観察が必要な患者様は、医療区分3となります。

***2 「疾患別リハビリテーション」**

主となるリハビリの治療内容に応じて医師が判断して行います。1単位は20分です。

***3 「FIM」**

世界共通のADL(日常生活動作)評価表です。指標として110点以上で介助に必要な時間は0分です。点数が低くなるほど、介助に必要な時間は長くなります。最低18点、最高126点です。

