

厚生病院だより

ほほえみ

広報誌

第76号

2021 4.10

Topics

- 部門紹介「リハビリテーション科」
- 新任医師のご紹介
- 一泊ドックの休止について
- 感謝のメッセージ
- 総合受付ご利用の方へ
- 食養科の人気メニュー紹介



PHOTO : 中村 昌弘

基本理念

信頼され、心が通う地域医療



桐生厚生総合病院

(編集 院外広報編集委員会)

〒376-0024 群馬県桐生市織姫町6番3号
TEL:0277-44-7171(代) FAX:0277-44-7170
URL: <https://www.kosei-hospital.kiryu.gunma.jp/>



部門紹介

リハビリテーション科

Department of Rehabilitation

あきま よしひろ
看護師長 秋間 由博



カンファレンスの様子

回復期リハビリテーション病棟について

急性期で治療を受けて、症状が安定し始めた状態を回復期といい、この時期に集中的なリハビリテーションを行うことで、低下した能力を回復させる効果が得られます。このような病棟を回復期リハビリテーション病棟といいます。

対象患者は、厚生労働省が入院期間を定めており、例えば、脳血管疾患や頸髄損傷などは最大180日間、大腿骨や骨盤骨折などの骨折は、最大90日間となっています。その上で当病棟では、早期退院を目指すために入棟された患者さんの症状の程度を機能的自立度評価法（FIM）に基づき評価し、軽症、中等、重症のコースに分けて入院期限を設定しております。その期限を退院の目標として、患者さんが機能の回復や日常生活に必要な動作の獲得ができるよう、多職種で情報



リハビリテーションの様子

共有しながら共同で集中的なリハビリテーションを推進しています。主な内容は、機能回復がメインの理学療法士によるリハビリと、退院後の生活を見据えた動作の獲得を目指す看護リハビリ、また、自主的にトレーニングが出来る様に各患者さんにメニューが渡されます。更に日常生活動作を行う事が一つのリハビリになりますので、朝起きたらパジャマから運動着に着替え、洗面、歯磨きも洗面所で行い、排泄はトイレで行えるように、働きかけています。また入院中から話し合いの場を1か月に1回設けて、患者さん、家族の希望を聞きながら退院調整を行っています。その場では、介護保険を利用しケアマネージャーと連携を図り、必要に応じて家屋内外の手すりの設置やベッドの貸与等の福祉用具の準備、デイサービス等の利用のアドバイスを行い、家屋改修が済み準備が整いましたら退院となります。多職種が一丸となって患者さんが退院後も安全、安心な生活が送れるように努力してまいります。

新任医師紹介

リハビリテーション科
診療部長

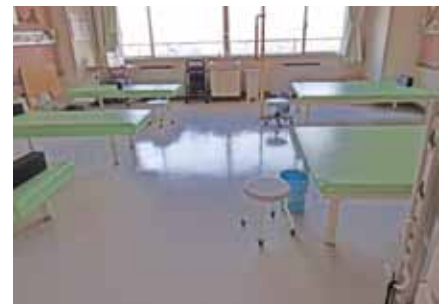
ありさか
有阪

まゆみ
眞由美



2021年1月より、リハビリテーション科に着任いたしました、有阪眞由美と申します。今後は回復期リハビリテーション病棟や、外来リハビリテーションの診療を担当させていただくこととなりました。よろしくお願い申し上げます。当院リハビリテーション科で、理学療法士22名、作業療法士7名、言語聴覚士3名が在籍しております。地域医療を担う病院の一員として、当院リハビリテーション科では、診断から治療、在宅へ、という流れにあわせ、機能維持ならびに、患者・御家族様の意向に寄り添いサポートして参ります。

コロナ禍の昨今、入院リハビリのみならず、日常の心身の健やかさの大事さを痛感しております。リハビリテーション科では、さらなる研鑽を重ね、尽力して参る所存で御座います。



一泊ドックの休止について

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、令和3年度の一泊ドックを休止させていただきます。大変ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

桐生厚生総合病院 健診室健診係
TEL：0277-44-7160 FAX：0277-46-7714



感謝のメッセージ



新型コロナウイルス感染症の拡大が続くなか、医療従事者等への応援ありがとうございます。

みなさまの応援が職員の励みになっております。

詳細はすべて記載できませんが、お菓子や飲み物、マスク、スキンケア商品等、多数のご支援をいただいております。

職員一同、心より感謝申し上げます。

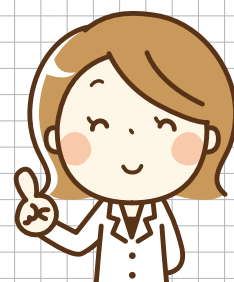
総合受付にご用がある方は 番号札をお取りください

紹介状をお持ちの方、公費受給者証をお持ちの方及び診断書を申し込む等で総合受付をご利用の方は、総合受付にあります『番号札』を取りお座りになってお待ちください。

紹介状をお持ちの方は **番号札（青）** を、それ以外の方は **番号札（赤）** をお取りください。



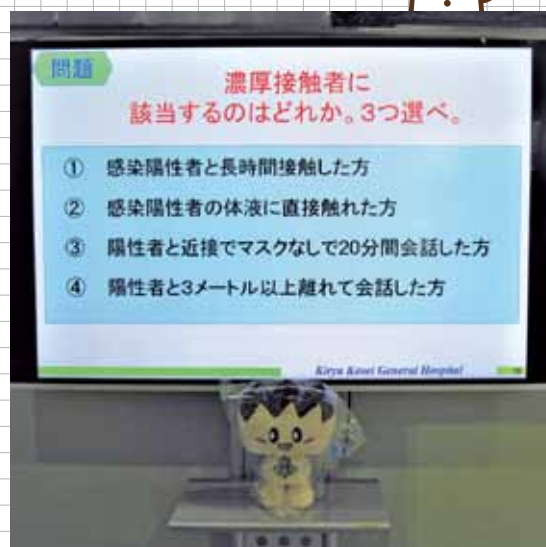
待ち時間に 新型コロナ対策を学ぼう



総合受付前のモニターで、様々な新型コロナウイルス感染症の症状や知識などが学べる『新型コロナ対策クイズ』を院長自ら作成し、紹介をしています。

会計待ち時間などをご利用いただき、感染症に関する知識の力試しに、全問正解を目指し挑戦してみてください。

今後も院内情報等を中心に随時更新していく予定ですので、紹介してほしい情報等ございましたらお近くの職員にお申し出、もしくは『意見箱』にご投函いただきますようお願いいたします。



食養科メニュー紹介

人気メニューベスト3



食養科では、患者さんの早期回復を目指した栄養管理を基本理念とし、安全でおいしい食事の提供や病状に応じた細やかな対応、退院後の食生活支援など、食に関する良きサポーターになれるよう日々の業務に取り組んでいます。

また、給食の質の向上を目的に入院患者様を対象として年2回アンケートを実施しています。昨年末に実施した際の、人気メニュー上位3品をご紹介します。



病院給食だより作成者
管理栄養士 藤本 あさひ



ソースカツ丼

桐生市のソースカツ丼は全国的にも有名なソウルフードです。当院ではソースカツのたれをウスターソース10、酒2、蒲焼のたれ5、みりん2、ケチャップ2で作っています。



カレーライス

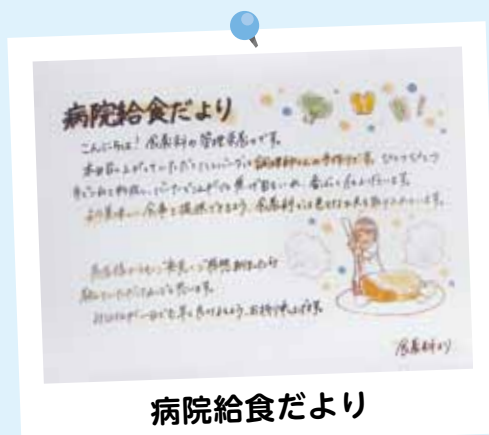
全国的にも人気なメニューですね。2種類のルーをブレンドし、にんにくを隠し味に使用することで、食欲が増す味付けとなっています。チキンカレー、ポークカレー、キーマカレーの3種類を提供しています。



フルーツ和え

マヨネーズを入れることでコクが出て美味しく仕上がります。女性からの支持が多く、桐生地域では学校給食にも使われてきたレシピです。マヨネーズの他に生クリームとヨーグルトが入っています。是非お家で試してみてください。

～よりおいしく食事を召し上がっていただくために～



病院給食だより

当院では温冷配膳車を導入しており、温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく、適温での提供をこころがけています。

さらに不定期で「病院給食だより」の配付を開始しました。当院の給食のこだわり等を紹介しながら、時にはクイズを交えたものをお食事と一緒に配膳しています。患者さんにとってのお食事が少しでも楽しいものになるよう心を込めて作成しています。

(※外来診療担当医表はホームページ内で公開していますので省略いたしました。)