

診療のご案内

		月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1内科	午前	風間	風間	竹島	竹島	風間	工藤/竹島
	午後			工藤	竹島	工藤	※
2内科	午前	竹島	高田	工藤	高田	工藤	高田/ 高田(洋)
	午後	高田	高田	駒橋		高田	※
整形外科	午前	宮本	宮本		宮本	宮本	及川/大島
	午後	宮本※	宮本		宮本	宮本	※
眼科	午前						堀/加島
	午後	原					※
耳鼻咽喉科	午前	青木	青木	青木		青木	青木※
	午後	青木	青木	青木		青木	
皮膚科	午前			大西		石川	
	午後					石川	

<午前>受付時間 8:00~11:30 診療時間 8:30~12:00 ※はお問い合わせください

<午後>受付時間 12:00~4:00 診療時間 1:30~4:30 土曜午後休診

担当医夏期休診

風間医師 9/12(水)~9/14(金) 竹島医師 9/18(火)~9/20(木)
工藤医師 10/10(水)~10/12(金) 宮本医師 7/30(月)~8/3(金)

内藤ファミリー+One 音楽会

6月16日土曜日、介護老人保健施設にて、内藤さんご家族とご友人による音楽のボランティア“内藤ファミリー+One 音楽会”が行われました。



音大出身の奥様がピアノ、ご主人がフルートを担当し本格的なクラシック曲の演奏が始まりました。利用者の方々も初めは少し緊張した面持ちでしたが、フルートの音色が優しく響き渡ると静かに耳を傾けておられました。

知っている曲と一緒に口ずさみ、7歳のお嬢さんが「太陽のサンバ」を歌うと「かわいい」という歓声と拍手が自然に起こり、お孫さんを思い出したのか泣き出す利用者さんもいました。

最後にはお嬢さんと握手をして「また来てね」「ありがとね」と、いつまでも声をかけていました。



なかなか外に出る機会も少ない施設での生活において、少しでも気分転換ができ、安らいだ時間が過ごせたのではないのでしょうか。ボランティアの方々には、「反応がとてもよく、楽しく演奏できました」と言っていました。

内藤ファミリー+Oneのみなさん素晴らしい時間をありがとうございました。



発行 平成24年7月13日

滝野川病院 広報誌

なごみ

夏号

平成24年7月

新栄会 滝野川病院

滝野川病院附属介護老人保健施設
滝野川病院附属介護老人保健施設指定通所リハビリテーション
滝野川病院訪問看護ステーション
滝野川指定居宅介護支援事業所
滝野川ホームヘルプサービス
滝野川西地域包括支援センター
(滝野川西高齢者あんしんセンター)

〒114-0023

東京都北区滝野川2丁目32番12号

TEL 03-3910-6336(代表)

FAX 03-3910-6745

ホームページ
e-mail

<http://www.takinogawa-hp.com>
info@takinogawa-hp.com

滝野川病院

無 料 健 康 講 座

毎月恒例の無料健康講座は、来月で5年目になろうとしております。毎月多くの皆様にお越しいただき、ますます健康への関心が高まっているようです。

さて今回は、4月「健康な胃腸を保つには」、5月「診療報酬改定について」6月「食中毒を防ぐ食事、治す食事」をテーマに開催されました。

4月は内科の工藤医師が、腸内細菌の役割について講義しました。腸内には400種類以上の様々な細菌が棲息しています。その細菌の中には、病原細菌からの感染防御や腸内の免疫力の維持、消化を助ける役割など人に利益をもたらすものがあります。その有益な細菌を利用した様々な健康食品が開発されています。これらの食品を上手に活用することも健康維持に役立つでしょう。



腸内細菌について説明する工藤医師

5月は医事課安恒係長より、皆さんにお支払いいただいている医療費のことについての話でしたが、特に詳しく高額医療制度について説明しました。年齢や所得によって異なりますが、自己負担が一定の金額を超えた場合に超過金が払い戻される制度を高額医療制度といいます。この制度はあまり知られていないので、思わぬ入院費の負担に頭を悩ます方も多いのではないのでしょうか。気軽に窓口や医療相談室に相談されることをお勧めします。その際は、病院発行の領収証が必要になりますので、大事にとっておいてください。



6月はこれから注意しなくてはならない食中毒について高橋管理栄養士から話がありました。



食中毒について説明する高橋管理栄養士

た。昨年、発生した生牛肉による食中毒は死者を出すという最悪の事態となり、生肉の提供そのものまでも問題視されることとなりました。食中毒は、引き起こす菌を付けない・増やさない・やっつけるの3原則が重要です。食品を低温で保存することはもちろん、毎日の衛生管理に加えて休養を十分にとり、体力をつけるようにしましょう。また、食中毒の症状が現れたら水分補給をしながら医療機関を受診しましょう。抗菌作用のある梅干しやショウガなどの食材を使って予防することも大事です。当日は、疲労回復や夏の水分補給に最適なシソジュースも試飲していただきました。

シソジュース材料	分量
赤シソ（葉のみ）	200g
砂糖	500g
水	1200ml
穀物酢	200～300cc



赤シソを流水で洗い、鍋に水とシソを入れ20分煮出す
シソを取り出し、砂糖を加え20分煮詰め、酢を加えてさらに5分で原液のできあがり
炭酸や水で5倍に割ってお飲みください

これからの暑い季節、旬の食品を活かして免疫力を高め、病気に負けない体を作っていきましょう。

これからの健康講座

7月21日 熱中症 風間院長
8月18日 ゆとりある家庭での介護 高齢者あんしんセンター
9月15日 皮膚科 石川医師



接 遇 研 修 会



6月12日・21日の両日に接遇のスペシャリストであるオフィス・マイルスの赤尾先生をお迎えして、院内関係者全員を対象に接遇研修を開催いたしました。

今年のテーマは“「滝野川病院にかかって良かった」の言葉が聞きたくて”です。地域に密着した選ばれる病院になるために、いま私たちができることは患者様の満足を向上させ信頼される病院をつくることです。その手段の一つが接遇です。当院では毎年こうした接遇研修を行っております。



今年はず、5つの接遇の基本を確認してから電話応対について学びました。

電話は業務中頻回に使いますが、相手の顔が見えない状況で言葉だけにすべてを頼るので緊張感が伴う場面です。ビジネスマナーと適切な言葉づかいについて実践を交えながら学びました。皆、関心が高く真剣な表情でうなずきながら聞き入っていました。

研修の最後には赤尾先生に笑顔と元気をいただいて、職員全員笑顔で研修を終えました。

明日からは、患者様に笑顔と元気を届けたいと心に決めた研修でした。



スマイル向上委員会 梅村

7月の行事食～七夕～

7月7日（土）、夏の行事食の一つである「七夕御膳」が栄養科より提供されました。

七夕を意識した涼しげなメニューで、患者様・ご利用者様に大変喜ばれていました。デザートは七夕ゼリー（写真中上）は、当院オリジナルですべて手作りとなっております。天の川に浮かんだ星をイメージしたゼリーは職員にも好評でした。



昼食に提供された七夕御膳

- 献立●
- 冷やしそうめん
- 南瓜と茄子の天ぷら
- 冷奴
- 七夕ゼリー

皆様の願いが
叶いますように…



栄養科 渡邊管理栄養士