

## 平成29年度在宅医療・介護多職種連携研修会を行いました



平成30年1月20日(土)に、平成29年度在宅医療・介護多職種連携研修会を行いました。

医療法人ゆうの森 理事長 永井康徳先生にお越しいただき、高齢化が進んでいく中で、『病気を診る医療から人として一緒に歩む医療』つまり『治す医療から支える医療へ』、患者さまと同じ立場に立って考えていくことの大切さを学びました。

また、在宅医療・在宅療養を行うためには、家族の理解だけでなく、医師・看護師・薬剤師・リハビリテーション技師・ケアマネジャー・施設の受け入れなど多職種が連携し、チーム医療を行うことが需要であると再認識しました。

在宅医療に大切な事は、患者さまが望む終末期を迎えることができるよう、利用者の揺れる気持ちに寄り添う事だと改めて考えさせられました。

今後進んでいく高齢化に対する知識を勉強することができた、貴重な講演会でした。



### マタニティクラスのご案内 (予約制)

#### 1コース(妊娠25週くらいまでの妊婦さん対象)

内容：妊娠の生理、妊婦健診について、妊娠初期の注意  
妊娠中の栄養、妊娠中の歯の健康、母子手帳  
担当者：産婦人科医師、助産師、管理栄養士  
実施予定日：平成30年3月8日(木)、4月18日(木)

#### 2コース(妊娠25週以降の妊婦さん対象)

内容：分娩の経過と産後、呼吸法およびリラクセス法、  
当院の分娩、お乳の手入れ、入院中の生活、  
赤ちゃんについて、施設の見学  
担当者：産婦人科医師、小児科医師、助産師  
実施予定日：平成30年3月22日(木)、  
平成30年4月26日(木)

※緊急手術や分娩等により、やむなく変更する場合があります。事前に日程の確認をしてお越しください。



問い合わせ先：産婦人科

### 第5回糖尿病教室のご案内

糖尿病の合併症予防はできていますか？  
爪切りで困っていませんか？

日時：3月14日(水) 午後1:30～午後2:30  
場所：小豆島中央病院1階ふれあい広場  
講師：増田眼科医師・竹原看護師  
参加費：無料  
問い合わせ先：小豆島中央病院 内科



## 《 お知らせ 》

#### ◎休診について

耳鼻咽喉科

3月2日(金)

脳神経外科

3月15日(木)

#### ◎耳鼻咽喉科から

火曜日・木曜日午後の受付時間が14:30までとなります。

ご迷惑をおかけいたしますが、なにとぞご了承ください。

#### ◎代診について

小児科

3月14日(水) 富田医師 → 原田医師

3月15日(木) 原田医師 → 富田医師

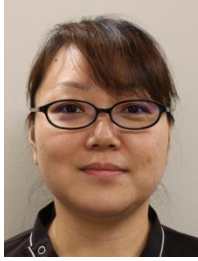
3月19日(月) 午前 原田医師/山本医師 → 山本医師

3月22日(木) 原田医師 → 山本医師





# 職員紹介



画像情報科

石川 寿子 (いしかわ ひさこ)

コメント

放射線検査を担当しています。  
患者さまが安心して検査を受けられるよう努力してまいります。



画像情報科

新谷 知士 (しんたに かずし)

コメント

丁寧な接遇を心がけて、日々頑張っています。  
新人の学ぶ姿勢を忘れずに、今後も、  
精進していくので、よろしくお願い  
いたします。



## 臨床心理士からご案内

当院では、臨床心理士がお子さんと保護者の方の心理相談を受け付けています。  
プライバシーは固く守りますので、どうぞお気軽にご相談ください。



こんなことでお困りはありませんか？

- ★ 子どもについて
  - ・ 指吸いやチックなど、気になるクセがある
  - ・ 園や学校に行きにくい
  - ・ 落ち着きがない
  - ・ 友人とのトラブルが多い
- ★ 子育てについて
  - ・ つい怒ってしまって、イライラする・落ち込む
  - ・ 子どもとの関わりに迷いや疲れがある
  - ・ 自分自身の思いを話せる場が欲しい

### ◇相談時間

相談は1回につき、50分です。  
月曜日～金曜日  
9：00～16：00

### ◇心理相談を希望される方

心理相談は完全予約制です。  
心理相談を始めるには、主治医からの依頼が必要です。  
希望される方は、診察の際、主治医にお伝えください。  
また、心理相談の後には医師の診察を受けていただく  
必要があります。

## 簡単レシピ

臨床栄養科おすすめ

### 小松菜の炒め煮



1人分  
エネルギー：95kcal



#### 材料 (2人分)

小松菜	：60g…3cm位のざく切り	オリーブ油	：小さじ1/2
たまねぎ	：30g…1cmスライス	しお・こしょう	：少々
にんじん	：20g…短冊	こいくちしょうゆ	：小さじ1/2
生しいたけ	：20g…スライス	がらスープ	：50cc
豚肉	：15g…1口大		

#### 作り方

- ① 豚肉を油で炒める。
- ② 豚肉に火が通ったら、野菜類を加え炒める。
- ③ ガラスープ、しゅうゆを加えて煮る。
- ④ しお、こしょうで味を整える。

#### Check Point

冬が旬の小松菜には喉や鼻などの粘膜を細菌やウイルスから守る働きのあるβカロテンや免疫細胞の働きを良くするビタミンCが多く含まれています。これらのビタミンが含まれている食材を摂ることで、風邪の予防に繋がります。βカロテンは油を使って調理したり、牛乳や肉類と一緒に摂取することで吸収率がアップします。また、ビタミンCは熱に弱いので、旬の果物など生で食べられる食材と一緒に摂るとより効果的です。

#### ◆編集後記◆

2月下旬になると、寒さも和らいできましたね。  
この間、ひさしぶりに子どもを連れて散歩に出かけてみました。家の中より、外の方が暖かく、歩く事で気分も晴れました。みなさまも、気分転換に少し散歩をしてみてくださいませんか？

編集担当

#### 【問い合わせ先】

小豆島中央病院 ☎75-1121  
 土庄診療所 ☎62-1212  
 内海診療所 ☎82-2123  
 ホームページ <https://scha.jp/>  
 LINE 右記のQRコードを読み込んでください  
 ご登録よろしくお願ひいたします

