

私たちの病院は

- ①だれでも安心してかかれる病院
 - ②心の通いあう、あたたかい病院
 - ③地域の人々と共に歩む病院
- であることをめざします。

健康のかけはし

No.82

大田病院

〒143-0012 東京都大田区大森東4-4-14

☎ 03-3762-8421 発行責任者 渡邊 峰人

大田病院は基幹型
臨床研修病院です

2024年1月15日

新年のご挨拶を申し上げます。

昨年（2023年）は12月でも20℃を越えるような日があったり、例年並みの寒さになったり、夏の異常な暑さを引きずったような気候で、からだがついて行けないと感じることがしばしばありました。これも温暖化の影響なのでしょう。環境問題はかなり切迫したことになるように思います。

2022年10月に骨折した左の鎖骨はなんとかくつついたようで昨年11月に金属プレートを抜きました。後から聞いた話ですが、麻酔中に心拍数が40くらい（普通、安静時は60〜80）になつて、心拍数を増やす注射をしても戻らなかつ



新年のご挨拶

大田病院
院長 田村 直

コロナ感染の患者さんはいなくなつたわけではないので私達は警戒を解いてしまうわけにいかず、入院患者さんとご家族の面会は制限を設けて少しずつ解禁して

たそうです。無事麻酔から目覚めてよかつたです。担当の整形外科医からは転んだらまた同じところが折れると言われているので「転倒注意」を心がけています。

昨年、6月で65歳になりましたが、定年退職はななく、院長だけでなく、理事長まで兼任する羽目になつてしまい、余裕のある老後でも必要とされているといふことはありがたいことだと思つてまた頑張ります。今年も宜しくお願いいたします。



認知症ケア向上委員会の紹介

認知症ケア向上委員会は、院内の他職種連携による病院全体の認知症ケアの向上を図ることを理念とし、認知症ケアに対する知識を各職場と共有し個々の対応力を高めていくことを目標として活動しています。今年度より委員会メンバーの充実を図り、認知症専門医、認知症看護認定看護師、各病棟看護師、透析室看護師、地域連携室看護師、在宅医療課看護師、薬剤師、作業療法士、管理栄養士、ソーシャルワーカーの13名でメンバー構成しています。主な活動内容としては、毎月、各病棟から持ち寄った相談ケースにつて、関わり方、環境調整、内服調整、退院支援など、どう対応したらよいかを多職種による様々な専門分野から意見を出し合い検討しています。その他、毎月委員会内で学習会を行い、更には、病棟看護師や、全職員向けに学習会を企画し実施しています。また、外部の研修受講を組織し、認知症に対する知識の底上げやケアの質の向上に努めています。



認知症ケア向上委員会
認知症看護認定看護師 和泉 純子

「モルック」という競技をご存知でしょうか？フィンランドのカレリア地方で昔から伝統的に遊ばれていたゲームを基に開発されたスポーツです。木製の棒（モルック）を3から4メートル離れた所に並べられた12本の木製のピン（スキットル）目掛けて下手投げで倒していきます。1から12まで番号が振られており、1本のみ倒したら番号が点数になり複数倒した場合は倒した本数が点数になります。チーム交互に投げあい、先に点数の合計が「50点」丁度になったチームが勝ちとなります。細かいルールはあるのですがここでは割愛します。YouTubeにも紹介や説明の動画やお笑いコンビの方の動画もありますのでご覧下さい。

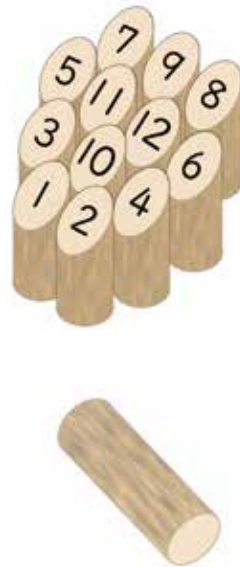
11月12日（日）に東京民医連共済による「第1回モルック大会」が行われました。各共済会より1チーム3名で複数チームが参加して総勢70名を超えての大会でした。私のチームは大田病院在宅医療課の四郎丸さん・医事課の和智さん・私で「チーム重量級」：（チーム名を知ったのは当日でしたが）驚いた事に予選ブロックを通過して、決勝ブロック内でも全勝し優勝させて頂きました。全て「運」だけで勝たせて頂いたと思っております。更に私たち以外でも医事課チームは「敢闘賞」を頂いて大喜びの結果となりました。実力差はほぼない為どのチームが勝ち上がっても不思議ではないので白熱したゲームとなりました。



その後職場交流会として賞金のクオカードを元手に焼肉を腹一杯食べ、大変有意義な1日となりました。賞金のお陰でお得に交流が出来ましたが、負けてしまい賞金が空手に終わってしまったらどうなったのでしょうか？恐ろしいので想像だけしておこうと思いません。

モルック一式は法人総務と城南保健生協本部に1セットずつ保管されています。体への負担も少なくルールも簡単で手軽に遊べますので興味をお持ちの方はいかがでしょうか？モルック人口が増えて第2回、3回と盛況に続く事を切に願っております。

山澤勝政（大田病院診療情報管理室）



第四回 旬のおつまみ

2月のおつまみ

2月に旬を迎える食材といえば、皆さんは何を思い浮かべますか？今回、旬の食材メインは

- ・金目鯛の酒蒸し・白魚と菜の花の辛子和え
 - ・牡蠣のみぞれ煮・カリフラワーとセロリのが主役の野菜のマリネ
- の4品を紹介します。



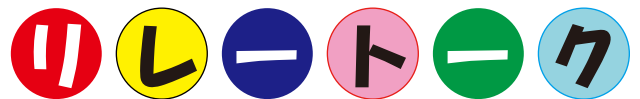
メインの酒蒸しは土鍋で、内臓と鱗を取った金目鯛を大根と長ネギ、しめじを野菜が軽く浸るくらいの昆布だしと酒で蒸し上げます。柚子や、白髪ねぎを薬味に塩や、ポン酢、お好みでどうぞ。イメージは和風のアクアパッツァです。貝類や白子なども本当は入れたいですね。



- ・最近では一年中食べられるアイテムの牡蠣は大根おろしを砂糖と醤油でトロミを付けた、甘いみぞれ煮和えに。栄養科に勤務する私はたべられませんので、代わりに皆さん感想をお願いします。笑
 - ・菜の花と刺身で行ける白魚は、からし酢醤油で召し上がれ。酢みそも用意しておけばさらに味を楽しめますよ。
 - ・野菜のマリネは、お酢とサラダ油と砂糖を結構な量使います。分量は適当で大丈夫、ニンニクが良い仕事してくれます。
- ①カリフラワーは好きなサイズにカット。さっと下茹でし水気をしっかりきって他の食材と合わせられるように大きめのボウルへ。
 - ②スプーンで種を取った胡瓜、人参、セロリもカット。生のすりおろしニンニクを和えてから軽く塩をまぶし軽く水気を切って、①と合わせておきます
 - ③調味液を用意。チキンコンソメ、砂糖、お酢、あらびき黒胡椒とサラダ油、おろしニンニクを合わせて沸くまで加熱します。最後に③を②の入ったボウルに回しかけ、冷めたら完成です。冷蔵常備菜として活躍してくれます。

自分好みの味付けを楽しんでいきましょう～

栄養科主任 調理師・山崎



5病棟看護師 田中 彩



5病棟看護師の田中彩です。

私の地元は京都です。皆さんがイメージされているような昔ながらの和の雰囲気や漂う場所があれば、病院付近とかわらない雰囲気の場所もあります。最近の京都は雪が降っているみたいです。雪が積もった清水寺や、伏見稲荷などのお寺や神社の景色は絶景です。

限られた場所ではありますがコンビニなどのお店は外装の色が決められていて、京都の雰囲気がとても大事にされています。ご飯もとても美味しいので、ぜひ行ってみてください。

次回は5病棟鈴木もえぎさんです。