

健康のかけはし

大田病院の「理念」

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。

No. 83
2024年 4月 30日

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



平素より大田病院の医療活動へのご支援、ご協力を賜り、誠にありがとうございます。
春の爽やかな風が心地よく吹き抜け、新しい始まりの予感が漂うこの季節、大田病院では10名（医師2名、看護師6名、理学療法士2名）の



新入職員を迎えて

看護学生室師長

小倉 恵子

新しい仲間を迎え入れました。新入職員は、コロナ禍で学生生活を送っており、実習期間の短縮や実習内容の変更など、少なからず影響を受けてきました。しかし、困難な状況でも粘り強く取り組み、学びの状況が大きく変わった中でも、医療の世界への情熱を持ち続けてきました。その粘り強さと情熱は、大田病院の大きな財産となります。また、新たな仲間が加わることで、大田病院の医療活動がより一層充実していくことを期待しています。

2024年は医療、介護、障害福祉サービスの3つの分野で診療報酬改定がされる年であり、医療の状況は変化が求められます。大田病院でも他病院や診療所、訪問看護ステーションや介護支援事業所など地域との連携をより深め、みなさんが安心して暮らせるような街づくりをめざしていきます。

また、大田病院は開設以来差額ベッド代は一切いただきたくなく、無差別平等の医療を続けてきました。そして、安心して医療にかかれるように無料低額診療事業も行っています。更に、東京ルールの幹事病院として大田区外からの救急患者様も積極的に受け入れていきます。

これからも病院の理念であ

大田病院 第7回オンライン地域健康講座

地域の皆さま向けにオンライン地域健康講座を開催致します

「BLSとAEDについて
(一時救命処置と自動体外式除細動器)」

救急科・内科 出口 雄樹

URL: https://www.youtube.com/watch?v=3fwZ_63W6-M

Wi-Fi環境下でのご視聴をお勧めします



上のQRコードから視聴できます。過去の健康講座も引き続き公開しています。

る「だれでも安心してかかれる病院」「心の通い合うあたたかい病院」「地域の人々と共に歩む病院」を実践するため、地域の方々と共に困難を乗り越え、地域の方々のニーズにこたえられるよう、病院の理念を胸に、地域医療に貢献していきます。

給食委員会の紹介

給食委員会は、病院給食の質向上と患者サービスの向上を目標とし、入院している患者さんに安全かつより良い食事が提供できるように食事の質やサービスを検討する委員会です。

メンバーは医師、病院事務長、看護師長、管理栄養士、調理主任です。毎月第3金曜日の昼食時に実際の病院給食を食べながらのランチミーティングを開催しています。

ランチミーティング形式での会議は、かれこれ20年以上前から実施しています。その場で食材やメニューについての情報共有、意見交換もでき効果的です。タイミング良く行事食やお楽しみ献立が当たった時の会議は、意見交換がいつも以上に活発になります。

具体的な活動内容は、食数の報告をはじめ栄養指導件数、栄養管理者数の報告、日々の検食結果や行事食内容の報告、定期的に行っている嗜好調査の結果報告、患者さんから頂いたご意見、特に行事食に対しての率直な感想の報告も行っています。

検討内容は病院給食、栄養部門の運営を円滑に行う事に反映させています。

栄養科 管理栄養士 植松 美佳子

うのき・京浜方面のシャトル便の運行が変わりました

定期運行（第1便除く）からご予約で好きな時間でのご利用が可能となりました。

受診、検査、面会などにご利用ください。

運行時間 平日 10:00～17:00 予約受付電話 070-4474-4375
土曜 10:00～12:30 受付時間 平日 10:00～16:30
※日・祝日は休み 土曜 10:00～12:30

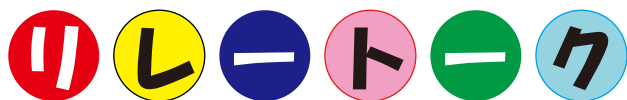
※ご利用日の前日までにご予約ください。※ご利用当日の予約受付は行っていません。※日・祝日は予約受付を行っていません。

第1便はこれまでどおり定期運行いたします。ご利用の方は各事業所でご予約下さい。

第1便

大田病院 8:15 発 → 矢口団地 8:40 発着 → うのき診療所 8:55 発着 → 京浜診療所 9:20 発着 →
大森中診療所 9:40 発着 → 大田病院 9:45 着

※予約状況により、ご希望の時間に予約がお取りできない場合がございます。ご了承下さい。



5病棟看護師 鈴木もえぎ



こんにちは。5病棟2年目看護師鈴木もえぎです。

今回は私の地元「江戸川区」についてご紹介します。

江戸川区は、公園がたくさんあります。公園総面積では23区内1位、公園数

では5位（令和4年4月時点）とトップクラスで緑あふれる街です。実際に私も幼少期は家族で公園に遊びに行き、遊具で遊んだりザリガニ釣りをしていました。子どもから大人までの憩いの場がたくさんあります。有名なところでは、ディズニーリゾートが近い「葛西臨海公園」や江戸川花火大会が開催される「篠崎公園」です。皆様も公園の名前を耳にしたことがあるのではないのでしょうか。私のおすすめの公園は「行船公園」という北葛西にある公園です。小川が流れていたり、遊具もたくさんあります。公園内には自然動物園が併設されており、私はモルモットとうさぎのふれあいコーナーが大好きでした。母に泣きついて毎週のように通っていました。江戸川区に住めば必ず「行きつけの公園」ができるはずです！今私は大田区に住んでいますが、帰省するときには江戸川の自然に触れて公園にお散歩に行きたいなと思っています。ぜひ皆様も江戸川区にお越しの際は、公園でお散歩・ピクニックしてみてください。

今回は5病棟、高橋真優さんです。

旬のおつまみ

今回使用する、旬の食材はメインで生ホタルイカを、もう一品でサザエを活用します。

- ・生ホタルイカのしゃぶしゃぶ、香味醤油ダレ
- ・ホタルイカのチャンチャン焼き
- ・サザエとクレソンのバター醤油和えの3品です。

- ・メインのしゃぶしゃぶは、旬野菜のクレソン、アスパラ。余りもので大根と長ネギ。卵焼きを、おでん仕立てに。だし汁に味醂と砂糖を入れた甘めの和風スープに具材をしゃぶしゃぶしましょう。みじん切りしたニンニクと大葉をしょう油・ゴマ油の香味ダレで召し上がれ。やっぱりポン酢が最強？
- ・ちゃんちゃん焼きの具材にはキャベツとジャガイモ、アスパラをレンジアップして8割ほど加熱。スキレットを熱しておいて、合わせだれ（味噌、砂糖、みりん、酒）を準備。あとはたっぷりのバターとホタルイカを全部、熱々のスキレットで絡めて出来上がり。北海道の旬を堪能しましょう。
- ・新鮮サザエをYouTubeの動画を見ながら解体。具材は二つ、サザエとクレソンを食べやすいサイズにカット（肝も食べたい人は、別でボイルアップ）。温めたバター醤油を、絡めて出来上がり。



やっぱり、日本酒が一番好き！！

栄養科主任 調理師・山崎