



1 病棟は、医療療養型病棟です。急性期医療に引き続き入院医療を提供する療養病棟で、状態が悪化した在宅療法中の患者様や、介護施設の入所者さまが急変したような場合も受け入れ、看護・介護を行っています。スタッフは看護師18名、介護士（ケアワーカー）10名、入浴ヘルパー2名、病棟クラーク1名の合計31名で稼働しています。



看護課長の林田と
係長の福島です

受け入れた患者様の状態を良くし、在宅復帰を支援することが、地域のニーズに応える事だと思っており、介護療養病棟、外来、在宅サービス部門と連携を図りながら、日常生活動作、日常生活の充実向上に努めています。病棟では、四季折々の行事、お誕生会などのレクリエーションや行事食を実施し、患者様の入院生活が少しでも楽しくお過ごしになれるよう、そしてご家庭と同じ癒しを感じることができるようスタッフ一同心掛けております。

地域の皆様のかかりつけ医として、また、急性期病院や介護施設の入院受け入れ先として期待される病棟であるため、目標を「自立心ある いきいきとした明るい病棟」とし、日々精進しています。

受け入れた患者様の状態を良くし、在宅復帰を支援することが、地域のニーズに応える事だと思っており、介護療養病棟、外来、在宅サービス部門と連携を図りながら、日常生活動作、日常生活の充実向上に努めています。病棟では、四季折々の行事、お誕生会などのレクリエーションや行事食を実施し、患者様の入院生活が少しでも楽しくお過ごしになれるよう、そしてご家庭と同じ癒しを感じることができるようスタッフ一同心掛けております。



美々揃い(?)のスタッフです。他に21名のスタッフがいます。いつでも声をかけてくださいね。

なのはな餅つき忘年会

デイサービスなのはなでは、12月18日・19日の二日間で餅つき忘年会を行いました。あきた病院職員やデイサービスなのはなの利用者様、介護予防事業所楽々倶楽部の利用者様など沢山の皆様にご参加頂き約15キロのお餅をつきました。丸める作業も沢山の皆様にお手伝い頂き、会話を楽しみながら笑顔で作業している様子がみられました。利用者様からは『久しぶりに餅丸めをした！』等の声も聞かれました。お昼にはおろし大根ときなこの二種類の味で、つきたてのお餅を味わって頂きました。



禁煙について

今日はタバコのお話です。やめたいと思っても簡単にはやめられないのがタバコです。でも吸い続けると大変なことになります。タバコを吸い続けると寿命が10年も短くなると言われています。35歳で禁煙すれば10年長く生きられるとも。60種類もの発がん性物質と動脈硬化、白内障や骨折。



でもわかっているやめられないのがタバコ。なぜでしょう。ニコチンは脳の神経細胞に結合して快感物質を放出させます。タバコを吸うことで頭が冴えたりスッキリするのはこれのせいですね。でも本来必要なときに必要なだけ出るはずの快感物質がタバコを吸わないと出ない体になってしまいます。これがニコチン依存症の正体です。禁煙外来では薬を使って依存症を治療します。やめる意志が十分ならきっと薬は効くはず。それにももちろん医師と看護師があなたの禁煙をしっかりサポートします。当院の禁煙外来をご希望の方は、事前にお電話で予約をお願い致します。

(☆ Dr.yamapi ☆)

新人ミキティの健康レシピ

冬の寒さが深まるにつれて甘味の増す大根を使い、みぞれに見立てた「みぞれ鍋」をご紹介します。大根おろしがたくさん入った、おなかにもやさしいお鍋です。ご家族みなさんでほっこりあたたまるのはいかがでしょうか。

【材料（2人前）】

- 大根…1/2本
- だし汁…2カップ(400cc)
- 酒…大さじ2(30cc)
- 塩…小さじ1/2(3g)
- 薄口しょうゆ…大さじ1(18cc)

【お好みの具材】

- たら…2切れ
- 塩…少々
- 片栗粉…少々
- 揚げ油…適量
- 豆腐…1/2丁
- 白菜…1/8株
- 長ねぎ…1/2本
- 人参…1/4本
- 油揚げ…2枚
- しいたけ…2枚

※調味料は、お味をみながら調整されてください。

大根おろしは、煮過ぎないうちにどうぞ。一味唐辛子などの薬味もよく合いますよ♪



◇ 作り方

- ①大根はすりおろして軽く水を切っておき、他の具材は切り分ける。たらは塩をふり、出た水分をふき取った後に片栗粉を軽くまぶしてからと揚げ。
- ②鍋にだし汁、切り分けた具材を入れて火にかける。
- ③具材に火が通ったら、調味料を入れて味をつけて煮立てる。
- ④最後に大根おろしと揚げたらを加えて、1分程煮たら出来上がり。