

みさき病院 くろさき苑 コミュニティ・マガジン



フォーライフ

For Life

2024
秋号
No.55



大盛況の秋まつり

実行委員会・事務局長 小川 亜由美

10月12日、初めてとなる「みさき・くろさき秋まつり」が開催されました。当日は晴天にも恵まれた中健康チェックを行い、また三味線や琉球芸能、フラタヒチアンダンスの披露、よかもん商店街からジェラートやコーヒー、和菓子などのお店も出店していただき大盛況となり

ました。コロナによって途絶えてしまった盆踊りが、秋まつりとして形を変えて開催でき、地域の方々と一緒に楽しめたことが非常にうれしく思います。以前愛された盆踊り大会同様、秋まつりも地域に愛される行事になることを願っています。

みさき病院は病院機能評価を初めて受審しました！



▲名札の色に合わせた案内



▲入館者用の名札

病院機能評価プロジェクト事務局 荒木 懸喜

病院は自院が提供している医療やケアなどの質改善へ向け取り組みを実施しています。質改善に関しては第3者の視点からの意見や指摘が大変有用なものとなります。今回みさき病院は、日本医療機能評価機構が実施する病院機能評価を受審し、当院が提供する医療やケア、管理体制について第3者機関からの評価を受けました。

来院される患者様や御家族の皆様が、院内にて迷われないように案内の線を引くなど小さなものから大きなものまで病院の質を高めるため工夫をしました。2022年11月から準備を始め少しずつですが、病院の中の様々な質改善が行われ、病院全体で職員同士が協力してきたことで2024年の8月に受審が無事できたと感じています。

今後も当院の自助努力と第3者機関による評価を継続しながら、安心・安全・信頼の医療サービス提供ができるように頑張っていきます。



「みさきの丘」です

介護副主任 松尾 美保



この度、みさき病院重度認知症デイケアの新たな呼称として「みさきの丘」とさせていただきます。患者様やご家族にもっと親しみやすく知っていただくために話し合いを重ね、検討いたしました。呼称は新しくなりますが、これからも今までと変わらず患者様、ご家族様の認知症状での困り事の相談にのってまいります。「みさきの丘」を利用することで認知症の症状が落ち着き、自宅での生活が継続出来ておられる患者様がたくさんおられます。お気軽にご相談ください。

【1日の流れ】 毎週月曜日～土曜日（日・祝を除く）
10時～16時までの6時間

10:00	デイケア到着、体温、血圧測定
10:30	認知リハビリ（脳トレなど）
11:00	朝の会・ラジオ体操
11:30	手洗い・うがい
12:00	昼食
14:00	レクリエーション、体操
15:00	おやつ、水分補給
16:00	送迎

1日利用料 1,160円（1割負担の方）
3,490円（3割負担の方）

- 70歳以上の高齢者の上限額 18,000円（現役並所得者を除く）
- 非課税世帯の方で限度額適用・標準額認定証をお持ちの方は上限額が月に 8,000円
- 無料定額診療での利用も可能
- ※送迎・食事代・診察込の料金となっています。
- ※詳しくは事務までお尋ねください

敬老会を開催しました！



くろさき療養棟 1階 田中 和美

10月4日、くろさき療養棟1階にて敬老会を行いました。節目の年齢となられた方へ賞状をお渡しし、お祝いをさせて頂きました。

今年は敬老会が10月となった為、運動会も開催し、玉入れやボール渡しをし、沢山の笑顔が集まり、にぎやかな日となりました。体を動かした後は、栗のケーキをお配りすると「もう、栗の季節だね」と話され、ささやかではありますが秋を感じて頂けたのではないかと思います。

秋を感じるひと時



▲おいしい～



▲いも焼き機



▲スウィートポテト



▲スウィートポテトづくり

リハビリテーション科 山田 幸輝

10月25日に秋の味覚を楽しむ「焼き芋大会」を開催しました。ほくほくと甘い匂い香りが広がり、患者さん達は笑顔で秋の味わいを堪能されました。「もう一個」「おいしいかい！」と嬉しそうに話される姿に、スタッフも心が温くなりました。患者さん同士やスタッフと会話も弾み、和やかなひと時を過ごすことが出来ました。今後も季節を感じられるイベントを通し、患者さんの笑顔を増やしていきたいと思っています。

大盛況の敬老会♪



▲マツケンサンバ～～オ・レ！

▲米寿おめでとうございます！

みさきの丘 看護師

江上 美香子

みさきの丘です。9月下旬に敬老会を開催しました。賀寿を迎えられた方へ記念状をお渡ししました。その後職員によるマツケンサンバ、マジックショーの披露に会場は大盛り上がり！

これから皆様元気でご過ごされることをスタッフ一同お祈りしています。

東病棟では運動会を開催しました！



◀運動会と言えば「玉入れ」赤・白どっちが多く入ったかな？

釣り上げた魚介類
笑顔で記念撮影▶





簡単ホイル焼き ～みそマヨネーズ～



栄養科 管理栄養士
古賀 公子

材料 (2 個分) 254kcal / 塩分1.5g / 個当たり

- 豚肉 (しゃぶしゃぶ用) … 100 g
- 葱 … 30g
- しめじ … 20g
- えのき … 20g
- 絹さや … 4枚
- ― ● みそ … 大さじ2
- A** ● マヨネーズ … 大さじ2
- ― ● みりん … 小さじ1/2



コメント

寒くなると葱が美味しい季節になります。
葱やきのこ類をたっぷり摂れてヘルシー
ですので、ぜひお試しください。具材は
鮭などでも美味しいです。野菜とたんぱ
く質のおかずと一緒に摂れる1品です。
※電子レンジです場合は耐熱皿に材料
をすべて入れ、ラップをし 600 w で 5 ～
6 分で出来上がります。クッキングシート
でも同様に包んで出来ます。

作り方

- ① 葱は洗い、斜め切りにする。
- ② しめじ、えのきは石づきを切り落とし洗しておく。
- ③ 豚肉は半分の長さに切っておくと食べやすい。
- ④ **A** を混ぜ合わせ、ソースを作る。
- ⑤ アルミホイルを30cm長さくらいに切る。
- ⑥ アルミホイルの中央あたりに葱を敷き、その上に豚肉、エノキをのせ、**A** のソースをかける。その上にしめじをのせる。
- ⑦ アルミホイルの端と端を合わせて中身が出ないように包むように口を閉じる。
- ⑧ フライパンに⑥をのせて水をそそぐ (ホイルの半分くらいまで入れる)。火をつけ、中火～弱火で蓋をし10分程度、蒸し焼きにする (途中、水がなくなれば足す)

Information event & seminar

リクシスマルシェ
2024.11.21 (木)
12:00～14:00

クリスマスの準備をしませんか?
まつぼっくりツリー作り
参加費 100 円

秋の体調確認!
青空健康チェック
パン
飲み放題ドリンクバー
みなさまのお越しをお待ちしています!

お問い合わせ先 ふかうらの家……………Tel 41-1121
手鎌地区域包括支援センター……………Tel 59-6020

開催場所 みんなの家リクシス…大牟田市岬 1198

お詫びと訂正

2024年夏号で掲載した記事に誤りがございました。

P2 4年ぶりの外出企画

執筆者名 (誤)橋本 幸秀 (正)甲斐 裕子

薬局 情・報・カ・プ・セル

薬にも選定療養!?



みさき病院薬剤科 薬剤師 松本 源悟

今年の 10 月から、病院でもらう薬にも「選定療養制度」が導入されました。これは、後発品 (ジェネリック) のより一層の利用を促す政策で、簡単に言うと、後発品が発売されて時間がたっていたり、すでにたくさんの方が後発品を使っていたりする薬は、患者さんが先発品を希望すると、「先発医薬品を使用する医療上の必要性がある」場合を除き、後発品との差額に応じて「特別の料金」が発生し自己負担が増えるというものです。

選定療養制度とは、医療保険が適用される保険診療と適用されない保険外診療を同時に受けられるようにした制度で、これまでの代表的なものとしては入院時の個室利用や紹介状なしの大病院受診があります。医療の中核とも言える薬物治療の領域にこのような制度が導入されることは、医療の格差をさらに拡大するものであることは言うまでもありません。

医療と政治は切っても切れないものです。わたしたちが安心して医療を受けられるよう、ともに声を上げていきましょう。