

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

2026
春号
No.61



みさき病院 事務長 鶴田 学

新年度を迎え、謹んで新春のご挨拶を申し上げます。

日頃より地域の皆様には、当院の運営に対し多大なるご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、医療を取り巻く環境は絶えず変化しておりますが、私たちの使命は一貫して「安心・安全な医療の提供」と「地域に根ざした支え合い」にあります。当院といたしましても、患者様がよりスムーズに、そして安心して受診していただけるよう、窓口サービスの向上や施設環境の充実に努めてまいります。

本年度も職員一丸となり、地域の皆様の健やかな生活を支えるパートナーとして邁進してまいります。

引き続き、変わらぬご厚情を賜りますようお願い申し上げます。



くろさき苑 事務長 金井 昌弥

新年度を迎え、心よりご挨拶申し上げます。

2025年度は物価高騰が続く中、当苑においても食材費、材料費や光熱費の増大により、厳しい運営を余儀なくされました。

2026年度も昨今の不安定な国際情勢に起因する石油関連エネルギー問題の影響から、先行きは不透明な状況が続くと見込まれます。このような環境下ではありますが、地域で介護を必要とされる方々に寄り添い、安心して生活いただける支援を継続する為、職員の専門性向上に加え、医療機関との連携強化やISO9001を活用した業務効率化にも取り組んでまいります。

また、本年1月にはインドネシアより技能実習生2名を迎え、共に成長できる環境づくりを進めております。本年度も皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

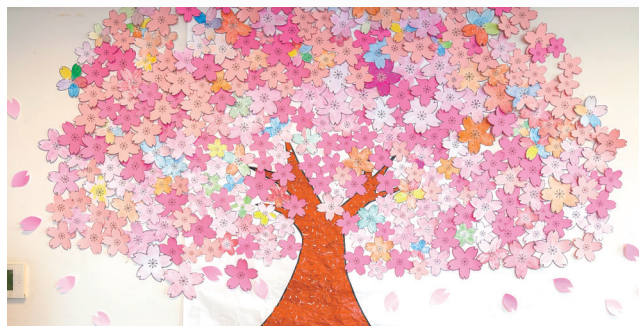
お花見をしました!



▲みんなで楽しくゲームをして、おやつを食べました!

くろさき苑療養棟1階 松藤 哲雄

4月3日(金)、療養棟1階でお花見会を開催しました。レクリエーションでは2つのチームに分かれ、ペットボトルで造った的(まと)をお手玉で倒していくゲームを行いました。的に当たって倒れるたびに歓声が上がリ、大いに盛り上がりました。おやつ時間は、デコレーションケーキを提供すると皆さん美味しく召され、駐車場の桜を見ながら春の訪れを満喫しました。



▲春らしい飾り付け



▲詩吟の様子

南病棟 介護福祉士 古賀 茜

3月27日(金)、お花見&詩吟の月行事を行いました。お天気に恵まれ、病院敷地内の桜を觀賞され、1人1人写真を撮りみなさんニコニコされていました。撮った写真は、みなさんにお配りし、とても喜ばれていました。



西病棟 看護師 東村 竜希・角 彩乃

西病棟では3月17日(火)に、ひな祭りのお祝いを開催しました。

ひな祭りにまつわる歌をみんなで歌ったり、おやつを楽しんだり仲良く過ごされており大変盛り上がりました。病棟には楽しそうな歌声や話し声が響いており、季節感を味わえたひと時でした。



▲みんなで一緒に歌を歌いました♪

豆まきを 行いました!



東病棟 介護福祉士 堀上 直樹

2月のある日の事じゃった。レクリエーションの玉入れを行っていると「きゃ〜 助けて〜」と村娘が病棟内へ逃げ込んできたそう。その村娘を追いかけて鬼も乱入し暴れはじめたそう。村娘や病棟の患者さんに危機迫る一大事じゃ。「娘を助けろ」とレクリエーションの玉入れをやめてみんなで鬼退治じゃ。

「鬼は外」「鬼は外」の掛け声とともに紅白の玉を鬼めがけて力一杯投げつけたそう。ひと暴れしていた鬼もみんなの気迫に負けて「悪かった、悪かったもう二度としません」と言って病棟の外へ逃げだした。

村娘や患者さんに怪我もなく病棟に平和が戻りましたとさ、めでたしめでたし。



▲みんなで鬼退治（鬼と一緒に記念撮影もしました）

体力測定



リハビリテーション科 矢野 千春

2月25日（水）、リハビリ「笑顔の会」で“体力測定”を行いました。

年に2回、測定をおこなっているため前回結果と比較しながら振り返りまで実施しました。外来リハビリの成果が数字に表れて喜んでおられる方も多く、結果を通して日常生活を振り返る良いきっかけになっておられるようでした。職員との交流も喜んでいただき和気あいあいと過ごすことができました。



▲体力測定の様子

技能実習生紹介



ソフィ スライハー

好きな日本食

ウナギが好きで、まだ日本では食べたことはないですが食べてみたいです。

日本で行ってみたい所

久留米の神社でおみくじを引いてみたいです。



フェニ ディヤンティ

好きな日本食

寿司が好きです。大牟田に来てゆめタウンにあるスシローに行きました。

日本で行ってみたい所

福岡タワーに行ってみみたいです。

新入職員紹介



4月1日（水）に親仁会入社式が開催されました。親仁会の次代を担う彼らをよろしくお願ひします。

次号でみさき病院、くろさき苑に配属された職員を詳しく紹介します。



旬のあさりを使った/ 炊飯器で簡単パエリア



栄養科 調理師
元村 健一

材料 (3~4人分) 1人前 340~450kcal/塩分1.5~2.1g

- | | |
|------------------|------------------|
| ●米……………2合 | ●サフラン……………小さじ1~2 |
| ●あさり(砂抜き済)…12個 | ●コンソメ……………小さじ2 |
| ●エビ……………8尾 | ●ニンニクチューブ…2~3cm |
| ●シーフードミックス…100g | ●オリーブオイル…大さじ1 |
| ●白ワイン(または酒)…大さじ2 | ●塩・コショウ……少々 |
| ●玉ネギ……………1/4個 | ●レモン……………1個 |
| ●ミニトマト……………8個 | ●パセリ(茹でピーマン) |
| ●パプリカ(赤・黄)…各1/2個 | ……………8個 |

作り方

- ①米を洗いザルに上げておく。
- ②エビは背ワタと殻を取り除き、白ワイン(酒)大さじ1で軽く洗う(臭み消し)。
- ③解凍したシーフードミックスに白ワイン大さじ1をまぶす。
- ④玉ネギは粗みじん切り。パプリカ赤・黄は1cm角に切る。ミニトマトは1/2に切る。
- ⑤炊飯器に①を入れ2合目盛りより2~3mm下まで水を入れコンソメ・サフラン・ニンニクチューブ・オリーブオイルを入れる
- ⑥⑤に②③④をきれいに並べ入れ(混ぜこまない)、通常炊飯する。
- ⑦炊き上がったら全体を混ぜ、塩コショウで味を調える。
- ⑧器に盛り、好みでレモン・彩り用パセリ(茹でピーマン)を飾る。



コメント

旬のあさりを使って炊飯器で簡単にできる魚介パエリアはいかがですか。火加減が難しいパエリアも炊飯器があればスイッチひとつで失敗しらず。魚介の旨みが凝縮された本格的な味わいを手軽に再現できます。おもてなしの一品としてもピッタリです。

ポイント

水加減は少なめが鉄則です。サフランが手に入らない時はターメリックやカレー粉で代用しても美味しく作れます。

information event & seminar

第3木曜日は マルシェ開催

手鎌地域包括センター・あらぐさ会と共同してみさき病院坂の下にある「みんなの家リクシス」にて月に1回、第3木曜日にマルシェを開催しています。

毎月新鮮なお野菜やパンなどの販売や地元企業のお店の出店など様々なイベントを企画しております。是非一度足を運んでみてください。



薬局

情・報・カ・プ・セル

内服薬の剤形



みさき病院薬剤科 薬剤師 後藤 崇斗

今回は内服薬の剤形についてお話ししたいと思います。薬局にはほとんど同じ作用を持つ薬が複数種類おいてあります。理由は様々ですが、その中の一つに錠剤を内服することが難しい患者のため、というものがあります。

例を挙げると解熱鎮痛薬として用いられるアセトアミノフェン(カロナール)の500mgは錠剤が大きく飲み込みが難しい方もいらっしゃる。そのような方に向けて内服しやすい細粒剤が当院においてあります。錠剤をそのまま砕いてしまえばいいんじゃないかと思うかもしれませんが、通常のアセトアミノフェンをそのまま砕いて内服すると非常に苦いです。苦かったです。

味の問題だけでなく、錠剤の中には薬効が想定した通りに発揮されなくなる等の理由から粉碎してはいけない薬も多く存在しています。錠剤を飲むのが難しい、粉薬や液体の薬に変えてほしい等のご相談がありましたらお気軽に薬剤師の所までいらっやってください。