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
秋号
No.63











楽しかったネ! みさき・くろさき秋まつり

みさき・くろさき秋まつり実行委員会事務局長　小川 亜由美

10月31日、みさき・くろさき秋まつりを開催しました。前日の雨に心配しましたが、当日は晴天に恵まれ、最高の秋まつり日和に実行委員もホッと一安心。

津軽三味線の和の音色、ＯＫ牧場によるバンド演奏、創作エイサーの華やかな踊りに彩られ、エイサーには観客の飛び込み参加もあり大賑わいとなりました。舞台外でも連携室や薬局による炊き込みご飯やクレープなどの出店に加え、お野菜やお弁当の販売を快く引き受けていただいたロコキッチンのブースではトマトや人参の詰め放題などがあり大盛況でした。

また、今年は来場者の方にそれぞれの平和への思いを書いてもらい、ガーランド（写真右下）を作るという初めての取り組みを行いました。こちらも小さいお子さんから年配の方まで、たくさんの方々にご協力いただき、とっても素敵なガーランドができました。

３回目となり、だんだん地域にも定着してきたようで、今回は入院患者様や苑利用者様、そのご家族、地域の方含めなんと100名を超える方々にお越しいただきました。ご参加いただいた皆様とご協力いただいた皆様にこの場を借りて厚く御礼申し上げます。

ハロウィン
HalloWeen
秋を感じる楽しい時間

西病棟 看護師　**東村・安田**

西病棟では、10月20日（火）に月行事としてハロウィンを開催しました。

秋の季節にちなんだ歌を皆さまで一緒に歌ったり、体操に取り組んだりした後、おやつの時間を楽しまれました。

皆さま和やかな雰囲気の中で交流され、楽しそうな歌声や明るい話し声が響き渡り、秋の訪れを感じながら、季節感あふれる楽しい時間を過ごしていただくことができました。


▲はい！チーズ


▲素敵な仮装に大変身

運動会開催
心温まる交流の場に

東病棟 介護福祉士　**橋本 静香**

10月8日（木）、病棟で運動会を開催しました。各団代表の選手先制から始まり、応援合戦やバトンリレーでは皆さんの元気な声や笑顔があふれました。

仲間と力を合わせる姿が印象的で、職員も一緒に楽しむことができました。終了後はジュースでひと休み。患者さん同士の交流も深まり、心温まるひとときとなりました。


▲たくさん釣れたよ


▲一致団結！バトン渡しリレー

敬老会のお祝い

祝・敬老会の舞

みさきの丘 介護福祉士　**大橋 和生**

9月18日（金）、敬老会のお祝いを行いました。長寿のお祝いで、喜寿・卒寿の患者様へ表彰状の贈呈を行いました。また、職員による「傘回し・皿回し・玉すだれ」の曲芸や、大物歌手による「昭和歌謡ショー」は、笑い・涙・笑顔ありのステージでした。最後に出演者全員で「マツケンサンバ」踊りの披露に皆さん楽しまれました。

あっという間の午後の楽しいひと時を過ごしていただきました。患者のみなさん、本日は誠におめでとうございます。これからも毎日健康で在宅・施設生活を送られますように、お手伝いをさせていただきます。


▲マツケンサンバ～♪


▲上手に回しています!

笑顔と感謝の敬老会

くろさき苑療養棟1階 介護福祉士　**松藤 哲雄**

9月25日（金）、敬老会を行いました。節目を迎えられた方々の紹介を行い、記念品、感謝状の贈呈を行いました。

その後体操を行い、画用紙で作った魚の釣り大会を開催し、魚釣りの臨場感を楽しみました。

その後に普段提供していない、塩味の効いたスナック菓子等を提供すると「美味しいお菓子ありがとうね」とあっという間に完食されました。

利用者さんの笑顔を見れ職員も嬉しくやりがいを感じることができました。


▲大きな魚がヒット!


▲無事に釣り上げました（^o^）

焼き芋大会

秋の味覚を堪能


▲青空の下でみんなと一緒に

リハビリテーション科 作業療法士　**松本 達暁**

11月6日（金）に「焼き芋大会」を開催しました。秋晴れの気持ち良い天候で過ごしやすい一日となりました。

焼き芋の香ばしいにおいに包まれながら秋の味覚を楽しみ季節を感じることができました。みなさん楽しみにされており、食後も「美味しかった」、「また食べたいね」と有意義な時間を過ごせていただけたようです。日頃、病院食に難色を示されていた方々も満面の笑顔で焼き芋に舌鼓を打たれていました。

今後も患者様に楽しい時間を過ごしていただけるよう、季節ごとのイベントを企画していきたいと思います。


▲焼き芋に微笑む


▲中庭で頬張る


▲美味しく調理中♪


▲お芋と共に笑顔でピース

就任のごあいさつ

みさき病院 事務長
本村 由美



このたび、６月16日付けで事務長を務めることとなりました。新たな役割に緊張しながらも、職員の皆さんと一緒に病院をつくっていけたらと思います。医療を取り巻く環境が厳しさを増す中、患者さま・ご家族、地域の皆さまに安心していただき、「この病院があってよかった」と思っていただける病院であり続けられるよう、現場の声を大切にしながら、一つひとつ取り組んでいきたいと思います。

今後ともご指導、ご支援を賜りますよう、よろしくお願いいたします。

くろさき苑 事務長
山田　瞳



皆さま、はじめまして。このたび、2026年６月16日付けでくろさき苑の事務長に就任いたしました、山田と申します。現在、くろさき苑では全ての職員がともに日々切磋琢磨し合いながら品質向上を目指し、奮闘しています。これからも、利用者の皆さまが安心して穏やかに毎日笑顔で過ごしていただけるよう、一人ひとりのお気持ちや生活を大切にし、職員と力を合わせてより良い介護サービスの提供に努めてまいります。

今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

栄養科おすすめの
知っトクレシピ

＼ごはんのお供に！／

梅なめ茸



栄養科
竹下 雅敏



材料（●人分）1人前 71kcal

- ●えのき茸……200g
- ●梅干し……2～3個
- ●鰹節……4g
- ●水（あれば出汁）…50ml
- ●みりん……45cc
- ●酢……20cc
- ●薄口醤油……10cc
- ●塩……1g

作り方

1. えのき茸は1.5cmに切る。
2. 梅干しは種を取り包丁で細かく叩く。
3. 鍋にえのき茸と梅干しを入れ調味料を全て鍋に入れかき混ぜる。
4. 中火にかけ沸騰したら弱火で4分ほど煮る。
5. 煮汁が鍋底にうっすら残るぐらいで火を止める。
6. 熱が冷めたら清潔な保存容器に移して完成。

ポイント

冷蔵庫で5日、冷凍で1ヵ月保存可能です。
塩分が多く含まれるため、食べ過ぎにご注意ください。

コメント

ごはんのお供はもちろん、お浸しや和物の調味料の代わりにも使えます。
梅干しはクエン酸を多く含んでおり美容や疲労回復、腸内環境の改善にも有効です。
夏バテで食欲がない方にはお茶漬けの具としてもいかがでしょう♪

Information
event & seminar

ホームページをリニューアルしました!!



知りたい情報へ
つながりやすくなっています。
是非ご活用ください。

URL：https://misaki-hp.jp/
（前のURLと同じです）

薬局 情・報・カ・プ・セ・ル

大量の牛乳？



みさき病院薬剤科 薬剤師 髙道 悠太

便秘によく処方される酸化マグネシウムの説明書に「大量の牛乳を飲まないように」と書かれていることがあります。かつては胃潰瘍の治療に牛乳と酸化マグネシウムを使っていて、血中のカルシウム濃度が高くなる副作用がみられ、「ミルクアルカリ症候群」という名前がつきました。他の胃薬が登場した現在では同様の治療は行われず、説明書でいう「大量の牛乳」も1日1リットル程度といわれているので、牛乳がこの副作用の原因となることは少なくなりました。

最近では骨粗鬆症の治療薬と酸化マグネシウムの併用、それに食事などが組み合わさり発症するケースが主流です。「ミルクアルカリ症候群」の初期症状は口の渇き、尿量の増加、吐き気や全身のだるさ等で、進行すると腎障害や意識障害もみられます。骨粗鬆症の治療中、あるいは本当に大量の牛乳を飲んでこのような症状がみられた場合は医師や薬剤師にご相談ください。

編集・発行／社会医療法人 親仁会
みさき病院 くろさき苑 機関紙広報委員会
〒836-0002 大牟田市岬1230
☎:0944-54-0111／FAX:0944-54-0109
広報誌に関するご意見・ご要望をぜひお寄せください
E-mail:kikanshi-misaki@kome-net.or.jp
発行責任者／矢野 香織