

2013年

# 歳時

Vol.27

# 通信

# ココロ

新着 花川志郎新病院院長就任 歯科・口腔外科設立 新入職員入職



**COCORO**  
News  
Created by



OKAYAMA SAIDAIJI HOSPITAL





# 花川志郎院長就任



岡山西大寺病院では平成25年4月1日に花川志郎新病院長が就任いたしました。花川院長のもと西大寺地域の基幹病院として良質な医療を提供できるように今まで以上に邁進してまいります。小林直哉は引き続き理事長として救急医療、透析医療、外来診療に従事し、花川新院長とともに安心・安全な医療の提供のため尽力いたします。

## 新病院長としての使命

岡山西大寺病院長に就任しました花川です。小林直哉理事長とともにマンパワーを充実させ救急医療の強化、安心安全な医療の提供に力を入れてまいります。特により早い社会復帰と獲得したレベルの維持のため、リハビリテーションの強化と継続に取り組みます。また、生活習慣病、OEMF症候群(運動器症候群)への対応、寝たきりにならないための予防や運動指導には重点的に取り組みます。時には病院から飛び出して、介護支援など地域のみなさまの安寧な生活の温かい援助を行えればと考えております。みなさまどうぞよろしくお願い申し上げます。

### - 岡山西大寺病院 院長 花川志郎 -



花川志郎 (はなかわ しろう)  
 整形外科 医師 ・ 医学博士  
 岡山大学医学部卒業、整形外科学教室に入局し、整形外科の視点で医学の研究、患者様への治療にあたる。岡山労災病院副院長を経て岡山西大寺病院院長に就任。  
 【趣味】 スポーツ ・ 読書  
 【癒し】 愛犬「福」との散歩



明	る	く	花	川	院	長
軽	く	就	任	に	際	し
元	気	よ	く	心	構	え



# — 歯科・口腔外科設立 —



健康の基本は食べること、食事を行うには元気な「歯」が大切です。歯科・口腔外科では、入院患者様の口腔ケアをはじめ、在宅復帰のために重要な歯科分野での診療、お怪我による口腔領域の外科的処置等に対応することでみなさまの健康をサポートします。

## 口腔外科としての役割

病院所属の口腔外科という特徴を生かし、入院加療・手術（全身麻酔を含む）を必要とするような患者様や、また口腔領域における救急（出血、感染症、炎症、外傷など）などを診させていただきます。その後、落ち着きましたら診療情報提供書とともにかかりつけの先生方に継続治療をお願いいたします。

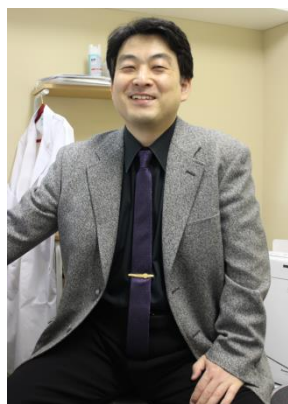
どのような内容でも構いませんので、お気軽にご相談ください。今後とも、何卒、お引き立てのほどよろしくお願いいたします。



## - ご挨拶 -

このたび、小林直哉理事長・花川志郎院長率いる岡山西大寺病院に新たな診療科として歯科・口腔外科を設立し、歯科口腔外科の担当歯科医師として第一歩を踏み出すことになりました。今までの経験を生かして口腔外科としての実務に携わり、皆様方から信頼され、少しでもお役に立てるよう日々精進して参りたいと思っております。

歯科・口腔外科 医師 武石 宏



昨今の肺炎増加の背景については、『人口の高齢化が影響している』と言われており、体力が落ちたり免疫力が弱まる事により飲み込む力が衰えた高齢者の方は、唾液とともに口腔内の細菌も同時に誤嚥する為、誤嚥性肺炎を引き起こしていると考えられます。この口腔内の細菌を減少させるためには口腔ケアが重要です。

口腔疾患の専門家である歯科医師・歯科衛生士・言語聴覚士・病棟スタッフが連携し、誤嚥性肺炎の予防に取り組んでまいります。

(写真左：歯科医師 縄稚久美子、右：歯科衛生士 板谷里子)





理学療法士  
櫻井謙治



管理栄養士  
近藤真理



医師  
小林直哉



医師  
野口洋文

## 3月9日 西大寺緑花公園 百花プラザ

医療法人盛全会岡山西大寺病院・金光薬品株式会社共催



### 第37回 健康教室 -糖尿病のおはなし- を開催しました。

3月9日に西大寺緑化公園百花プラザにおきまして、金光薬品株式会社と共催で第37回健康教室を開催いたしました。

今回のテーマは糖尿病、国民病とも呼ばれるようになった糖尿病について、運動、栄養、医学、そして高度先進医療のお話を専門の講師陣が行いました。早春のあたたかな日差しの中、天候にも恵まれ大変多くの方にご来場いただきました。講演と講演の合間には、座ったままで出来る簡単1分間体操を当院のリハビリテーション科の「体操のお兄さん」が行い大変好評を頂きました。講演終了後は昨年に引き続き、会場外において血糖測定コーナー、医療相談コーナーも開催され多くの方々が真剣にご相談されていました。

糖尿病、治療も予防も生活習慣の見直しが大変重要です。

運動と正しい食事で 逃糖尿病



毎月開催

申込み不要  
参加無料だよ

# 岡山西大寺病院 健康教室

身近な病気についてわかりやすく解説  
皆様の意識の変わる30分！！  
是非、ご参加ください。

【開催日】	【曜日】	【テーマ】	【開催場所】
4/20	土	脂質異常症	南病棟4階
5/18	土	高血圧	南病棟4階
6/15	土	糖尿病	南病棟4階

# 地域医療連携 第7回

今回は 総合病院岡山市立市民病院をご紹介します。



☆地域医療連携室のみなさま☆



## 岡山市立市民病院の紹介とアピール

当院の地域医療連携室は、平成13年に開設され、現在は室長（医師）1名、室長補佐（看護師）1名、医療ソーシャルワーカー6名、事務2名の10名体制となっております。地域の医療機関の先生方との窓口として、紹介患者さんの受診予約受付や、退院支援等の各種ご相談について、看護師、医療ソーシャルワーカーが対応させていただきます。また院内及び地域の保健・医療・福祉機関との連携を密に行い、患者さんが安心して治療を受けられるようお手伝いをさせていただいております。平成27年の新病院開院に向かって、公立病院としての役割を果たしながら、当院の基本理念「心・技・体」を実践し、患者さんから頼りにされる病院となるよう引き続き努めてまいります。

## 岡山西大寺病院との連携

岡山西大寺病院様から当院へ患者さんをご紹介いただいている一方、当院で急性期治療を終えられた患者さんの転院相談も受けていただいております。岡山西大寺病院様は在宅治療に向けてのリハビリテーションにも力を入れているため、対象となる患者さんにつきましてはご相談させていただくことも多く、いつも迅速に対応していただいております。患者さんにも喜んでいただいております。今後も岡山西大寺病院様とさらなる医療連携を推進し、患者さんのお役に立てるよう取り組んでいきたいと思っております。

## 基本理念



- 心の通い合う医療の提供
- 質の高い安全な医療の提供
- 健全で自立した経営と働きやすい職場

## ■ Information ■

### 総合病院岡山市立市民病院

〒700-8557 岡山県岡山市北区天瀬6-10  
TEL : 086-225-3171 (代)  
FAX : 086-225-3537 (地域医療連携室)



看護部長 近藤 末美

当院の救急受け入れ件数は、昨年、岡山市では744件と岡山大学に次いで11位でした。その上に、瀬戸内市救急の受け入れ件数を追加すると838件になり東地区では最も多い受け入れ件数となっています。市民病院様も多くの患者様の救急医療に対応しておられます。地域を超えて、患者様により良い医療提供ができるように、連携を深めていきたいと考えています。

【初診受付時間】	8:30~11:00
【再診受付時間】	8:30~11:30
	12:00~15:30
【患者相談室】	土・日・祝日休み
	月~金 9:00~17:00
【ホームページ】	土・日・祝日・年末年始休み
	<a href="http://www.city.okayama.jp/byoin/shimin_index.htm">http://www.city.okayama.jp/byoin/shimin_index.htm</a>



# 春の味覚

## ～さくら御膳～



すっかり春らしい温かい季節となりました。お店の野菜売り場には春野菜が続々と並びだしましたね。今回は春の食材を使って手軽にできるレシピを2つご紹介いたします。

### ～献立～

凍り豆腐の桜寿司  
海老しんじょう桜あん  
あさりの潮汁  
アスパラガスと豚肉のソテー  
フルーツ(いちご)

504Kcal 蛋白質30.3g 脂質18.7g 塩分3.3g



## 凍り豆腐の桜寿司



◆材料 (4～6人分)

【A】  
凍り豆腐 6枚  
だし 2カップ  
砂糖 大さじ2 ½  
しょうゆ 大さじ1 ½  
塩 少々

寿司飯 (米2カップ分)  
桜の塩漬け 6本  
たけのこ 50g  
しいたけ 4枚

【B】  
だし ½カップ  
塩 少々  
しょうゆ 小さじ½  
砂糖 大さじ½  
卵 2個

【C】  
塩 少々  
酒 大さじ1

菜の花 1束

◆ 作り方

- 凍り豆腐は湯戻しして水気を絞る。
- Aを鍋で煮たて、凍り豆腐を入れ味をよく含ませる。
- 卵にCの調味料を加え炒り卵にする。
- たけのこは千切り、しいたけは薄切りにし、Bでひと煮する。
- 桜の花は水につけて塩抜きする。
- ②の凍り豆腐を軽く絞り、厚さ1/3を削ぎ切りにし、残りを半分切って、さらに袋状になるように包丁目を入れる。
- 寿司飯に具を混ぜ、凍り豆腐の薄切りにした方はのり巻きのように、袋状の方は、いなり寿司風にする。
- 茹でた菜の花、水気を切った桜の花を飾る。

## 海老しんじょう桜あん



◆材料 (2人分)

芝エビ	50g
はんぺん	1枚
銀杏	2個
きくらげ(千切り)	適量
酒	小さじ1
だし汁	200cc
生姜(すりおろし)	小さじ½
桜の塩漬け	2本
塩	少々
片栗粉	小さじ1
水	小さじ1

◆作り方

- エビは殻、背ワタを取って洗い、酒を振っておく。その後水気を取り、半分ははんぺんと一緒にフードプロセッサにかける。残りのエビは1cm角に切り、きくらげと合わせておく。
- 手に水をつけて①を2つにまとめる。上に銀杏を乗せて蒸し器で10～15分蒸す。
- だしの入った鍋に、塩抜きした桜の花を軽く刻んだものと生姜を加え塩で味を調える。
- ③に水溶き片栗粉でとろみをつける。
- あれば木の芽を飾りあんをかける。

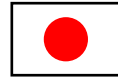


### Cooking Point ☆

筍は掘ってからどんどん鮮度が落ちていき、時間の経過とともにえぐみが増していきます。たけのこに含まれる、うまみ成分であるチロシンは、酸化によりホモゲンチジン酸というえぐみ成分に変わります。新鮮なうちに下処理することがおいしく食べるコツです!!

桜の花の塩漬けは、桜の香りで減塩にも繋がります。塩抜きをして使用しましょう。





# 国際交流

写真左：ヴィ・ティ・ハンさん 中：近藤看護部長 右：グエン・ティ・トゥーさん

## ベトナムから4人の研修生が来院しました。

2月1日より岡山西大寺病院ではベトナムから2つのグループで、合計4人の研修生を受け入れ、日本の医療機関についての研修を行いました。医療の現場、特に実際の入院病棟での研修を通して、日本の医療のシステムや患者様の現状、電子カルテの運用などベトナムとどのように違うか学びました。



上写真：ベトナムからの研修生クインさんとフォンさん



## 4月からはモンゴルから 研修生が来院しています。



4月よりモンゴルからの研修生ムンフサイハン・バヤルマーさん、(ルマさん)が来院しています。

「今週から4週間お世話になります。日本のすぐれた医療をモンゴルの人々にも提供できるように毎日新しいことを学んで充実した4週間を過ごしたいと思います。よろしくおねがいします。」

お話していてモンゴルの方と話していることを忘れるほど日本語も流暢で知識の吸収も早く、世界の学びたいと思う若い世代の力を強く感じました。



(左写真：人事課で研修するルマさん)