

# くつろぎたいむ

松江赤十字病院広報誌 第61号 (2017年 夏号)



★慢性心不全看護  
認定看護師  
田中 麻智子



★集中ケア  
認定看護師  
小林 由美



★集中ケア  
認定看護師  
福田 由紀



★老人看護専門  
看護師  
内部 孝子



★がん看護専門  
看護師  
加藤 由希子



★手術看護  
認定看護師  
岩田 めぐみ



★がん化学療法看護  
認定看護師  
伊藤 良子



★がん化学療法看護  
認定看護師  
山本 香織



★がん放射線  
療法看護  
認定看護師  
土江 真弓



★緩和ケア  
認定看護師  
川上 和美



★感染管理  
認定看護師  
角 紀子



★感染管理  
認定看護師  
土江 和枝

当院では、  
2分野2名の専門看護師と  
12分野17名の認定看護師が活動中!



★救急看護  
認定看護師  
影山 圭子



★救急看護  
認定看護師  
中筋 真紀



★摂食・嚥下  
障害看護  
認定看護師  
石河 映美



★慢性呼吸器  
疾患看護  
認定看護師  
野津 栄子



★皮膚・排泄ケア  
認定看護師  
石飛 仁美



★脳卒中リハビリ  
テーション看護  
認定看護師  
宇山 真弓



★皮膚・排泄ケア  
認定看護師  
渡部 幸紀





## 専門看護師・認定看護師を

ご存じですか？



日本看護協会は、患者さんへの質の高い医療の提供のために、資格認定制度を運営しています。その制度に専門看護師、認定看護師があり、2017年度現在、島根県では10名の専門看護師と129名の認定看護師が登録されています。資格取得後も5年ごとに認定の更新を受け、医療が高度化・専門化する中でも、常に最新の知見をもって現場に即した看護を行っています。

活動内容はそれぞれ異なりますが、年々当院の専門看護師・認定看護師の数・活動の場とも増加傾向にあります。患者さん・ご家族に安心して療養していただけるように、分野ごとの専門性を発揮しながら、病院内の各部署だけでなく病院外にも出向き活動しています。



5~7月  
introduce

## 採用医師紹介 Hello Doctors



麻酔科

榊原 学

麻酔科の榊原学です。皆様の手術に対する不安をできる限り取り除けるよう努めていこうと思います。よろしくお願いします。



歯科口腔外科

新宮 崇之

はじめまして。鳥取大学病院から赴任してまいりました。生まれ育った松江で働くことができ、嬉しく思います。よろしくお願いします。



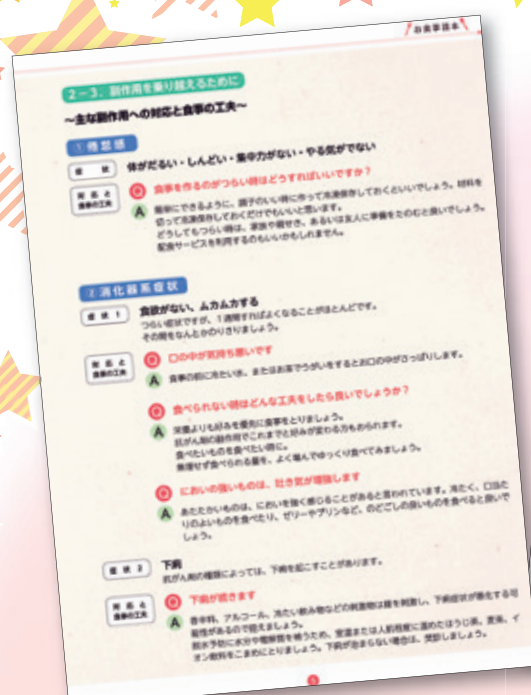
病理診断科

高橋 卓也

丁寧な病理診断報告書の作成に努め、医療に貢献します。

## 『お食事読本』美味しい魔法』

を作りました！



これから抗がん剤治療を受ける方、現在治療中の方、そのご家族の方で食事について悩んでおられる方は多いと思います。少しでもそのような方々の役に立てればと思い、院内有志の「美容塾」で『お食事読本』美味しい魔法』を作成しました。「美容塾」は医師、看護師、理学療法士、臨床検査技師、医療ソーシャルワーカー、管理栄養士で構成されています。

でも読みやすくなっています。また、お役立ちレシピ集のページでは、主食・主菜・副菜・汁物・デザートなど32品紹介しています。レシピは、手の込んだものではなく、2~5工程できあがるようになっています。食材も季節を問わず手に入れやすいもの、比較的安価なものを使用しました。体調がすぐれないときや普段調理をされない方でも作っていただけるような簡単なメニューです。困ったときに役に立つ、便利な道具の紹介もしています。どうぞみなさん手に取ってみてください。

この『お食事読本』は外来化学療法センターや各病棟、外来に閲覧用を置いてあります。また、松江赤十字病院ホームページ内のがん相談支援センターのページでもご覧いただくことができます（ダウンロードもできます）。





## 夏野菜の揚げ浸し

栄養課 調理師 宇山 督

今年も半ばを過ぎ、また暑い夏を迎えました。お祭りや花火、海や山でのレジャーなど、楽しいことがたくさんある時期ですが、熱中症や夏バテには注意が必要です。



この時期に旬を迎える数多くの野菜は、ビタミンやミネラルを含み、体の調子を整えたり体温を下げたりする効果があると言われています。また、彩りも豊かで食卓を華やかに飾ってくれます。しかしその一方で、夏野菜の中には嫌いな野菜の上位にランクされるものも多く、特に茄子やピーマンなどは子どもだけでなく大人でも苦手という方は多いのではないのでしょうか。

そこで今回は、「夏野菜の揚げ浸し」をご紹介します。野菜を素揚げしてつけ汁に漬け込むだけです。簡単に作ることができ、使用した野菜はどれも油との相性が良く、しっかりと味を浸み込ませることでおいしくいただけると思います。お好みで錦糸卵やハムなどを添えても良いでしょう。特にこれといった決まりもありませんので、思い思いのアレンジが可能です。

スタミナを付けることも大切ですが、バランスの良い食事を心がけ、栄養と休養をしっかりとって、暑い夏を乗り切りましょう。

## 材料 (5人分)

- ・かぼちゃ … 400g
- ・茄子 … 300g
- ・ピーマン … 100g
- ・赤パプリカ 100g
- ・黄パプリカ 100g
- ・シシトウ … 10本
- ・揚げ油 … 適量
- ・だし汁 300cc
- ☆ 醤油 100cc
- ・みりん 30cc
- ・砂糖 … 30g

## 作り方

- 1 かぼちゃ、茄子は5mmから1cm程度にスライスする。ピーマン、パプリカは食べやすい大きさにカットする。
- 2 野菜の水分を拭き取り、素揚げする。
- 3 加熱しただし汁に☆の調味料を合わせ、つけ汁を作る。
- 4 素揚げした野菜をつけ汁に漬け込む。

第62回  
すずらん贈呈式、  
すずらんコンサート

すずらの花言葉は「幸せ」。全日空は、患者さんを励まそうと社会貢献活動の一環として、全国赤十字施設にすずらんを毎年贈呈されています。

6月1日、今年も全日空客室乗務員の方と米子鬼太郎空港の方々からすずらの贈呈がありました。そして、オープニングに「ジョイフル♪ジョイフル すずらんコンサート」を開催しました。

全国的にも「すずらんコンサート」を実施しているのは唯一当院だけと全日空の方から教えてもらいました。今回で3回目となるすずらんコンサートでしたが、初夏を意識した選曲で季節を感じるピアノとバイオリンの心地よい演奏が届けられたことと思います。毎回ボランティアで演奏していただき、本当に感謝しています。



すずらの贈呈式では、キャンビンアテンダントの方から鉢を6鉢と500枚のしおりが、院長、病棟看護師、患者代表者に贈られました。

本当にありがとうございました。



■病院理念……わたしたちは、「人道・博愛」の赤十字精神に基づき地域の医療に貢献します。

## ■基本方針……

- ① 地域の基幹病院として、説明と同意に基づく「高度」「良質」な医療を提供します。
- ② 急性期病院として保健・医療・福祉・介護機関との連携を進め、一貫した医療を行います。
- ③ 救急病院として24時間地域の健康を守ります。
- ④ 赤十字病院として災害救護に貢献します。
- ⑤ 教育病院として次世代の医療人を育てます。

## + 松江赤十字病院『患者さまの権利章典』

「医療は、患者さまと医療提供者とのお互いの信頼関係をもとに協力して作り上げていくものであり、患者さまに主体的に参加していただくことが必要です。」

このような考え方にもとづき、松江赤十字病院は、患者さまの権利や義務についてつぎのとおり表明します。

1. 患者さまには、医療提供者との相互の協力関係のもと、良質な医療を公平に受ける権利があります。
2. 患者さまには、診療に関して十分な説明と情報の提供を受ける権利があります。
3. 患者さまには、医療に関する説明を受けてもよく理解できなかったことについて十分理解できるまで質問する権利があります。
4. 患者さまには、医療従事者が提案する治療法に対して自らの意思で決定できる権利があります。
5. 患者さまには、診療の過程で得られた個人情報の秘密が守られる権利があります。
6. 患者さまには、医療提供者に対し患者さま自身の健康に関する情報をできるだけ正確に提供する義務があります。
7. 患者さまには、病院の規則を守る義務があります。