

第9回地域連携懇談会開催

2013年7月5日第9回地域連携懇談会が開催され、12病院より74名の方に参加を頂きました。例年以上に参加者も多く、有意義な地域連携懇談会になりました。

- 田中院長のごあいさつ
- 「高松協同病院1年間のまとめ」（植木医師）
- 「入院相談の近年統計」（宮野MSW）
- 「日常生活機能評価のまとめ」（西淵フロアマネージャー）
- 「『食べて歩く』リハビリテーションの栄養の極意」（松橋NS）
- 懇談会
- 病院内見学



懇談会では、待機日数を短縮するためにどのような工夫をしているのか、カンファレンスはどのように行なっているのか、回復期リハ病棟での看護師の役割はどのようなものかなど色々な質問や意見をいただきました。その後院内見学を行い60名の方が見学に参加されました。ある病院の看護師さんたちは、病棟案内中に退院患者様に再開する機会があり、「もうこんなに歩けるようになったん?! 会えてうれしい」と回復ぶりに感動される一面もあり、こちらも非常にうれしくなりました。

今後は、急性期病院から転医された患者様との顔合わせができる機会も作れたらよい情報共有の場になるのではないかと感じました。

当院では入院までの待機日数が全国平均より高い現状（月によって差はあります）があり、できるだけ早く急性期病院から患者様をお受けする努力が今後も必要であると実感しています。

今後ご期待に応えられるよう、さらなる質の向上と早期入院・早期退院を目指して、地域との連携を強めていきたいと考えておりますので、ご協力をよろしくお願いいたします。

病棟



あなたの笑顔が見たいから



東病棟 —ミニトマトの巻—

Aさん、70代の女性です。病前は夫と息子の三人暮らしをされていました。夫とともに協力して家事をする一方で、畑仕事や自転車で買い物へ行く等、とても活動的な生活を送っておられました。

今回、下肢の緊急手術を行い、術後の全身状態の悪化による廃用症候群でご自宅へ退院する事が難しく、当院へ入院されました。幸いにも、転院されてきた頃には全身状態も安定しており、身の回りの事は概ねご自身で出来るレベルでした。

ご自宅へ帰るという目標にむけて、ご自身でも体力作りのため集団体操や自主トレーニングを積極的に行っていました。また、様々な職種の担当スタッフで協業し、薬の自己管理、調理や洗濯の練習、屋外歩行などを行いました。

しかし、入院してひと月が経つと、家に残してきた家族や今後の生活に対する不安から徐々に元気のない姿が多くみられるようになりました。この為、以前からの趣味であった畑仕事の一環としてミニトマトの栽培を提案

すると、積極的に取り組まれました。毎日、リハビリの度に「また背が伸びたね」「小さい実ができてきたよ」など笑顔が増え始めました。ミニトマトの成長が入院生活の1つの楽しみになっていったようでした。

たとえ入院中であつても、趣味活動が出来る環境を提供する事で、患者様のモチベーションを保つ事が出来るのだと改めて感じました。

ミニトマトがもうじき1つ目の実をつけそうです。



西病棟 —病棟運動会開催—

高松協同病院では、毎年6月に病棟レクリエーションとして、入院患者さま対象に運動会を行っています。今年も、6月25日曜日に東西病棟にて病棟運動会を開催しました。

運動会の種目は、「綱引き」「玉入れ」「風船リレー」「パン食い競争」「チーム対抗リレー」でした。もちろん、安全面には気を付けてスタッフ付き添いで競技は行いますが、どの競技も参加された患者さまは、一生懸命に持てる力を出して頑張っていました。中でも「綱引き」は、日頃の鬱憤をはらすかのように力いっぱい綱を引きあい、いつも以上に力を出す患者様をみて、スタッフは驚いていました。また、「パン食い競争」では、いつもは物静かな方が、いざ競技に参加するとイキイキとした笑顔を見せて、楽しそうに競技を行っていました。入院中、毎日リハビリに頑張っている患者さまが楽しみながら参加されている姿を見るとスタッフも元気をいただきました。

高松協同病院では、入院中で外出機会も少なくリハビリを頑張っている患者さまに対して、2ヶ月に1回はレク

リエーションとして大きなイベントを行っています。いつもリハビリを頑張っている患者さまに少しでも楽しい気分を味わってもらえたらうれしいと思います。



地域ケア

高松協同病院 通所リハビリテーション

通所リハビリテーションにおける 自己選択・自己決定の取り組み

高松協同病院通所リハビリテーションでは、一部の個別リハビリに関して、利用者様の自己選択・自己決定方式を導入しました。

導入までに試行を行い、アンケートを取った結果、賛否両論ありましたが、通所リハビリという形態を考えた場合、1日の過ごし方を利用者様自身が選択し、組み立てるという方式は、「自主性を促すことができる」といった観点から非常に重要であると考え、導入に至りました。

リハビリテーションの分野では、多くの場合、患者様・利用者様側がセラピストを選ぶ事はできませんが、当院通所リハでは、来所された利用者様は、1日のリハビリ予定表の中から自分で希望のセラピストと希望の時間を選択していきます。

利用者様の満足度を少しでも高めていけるよう、今後もスタッフ一同、利用者様を中心としたサービスを提供できるよう心がけていきたいと思っております。



訪問リハビリテーション科

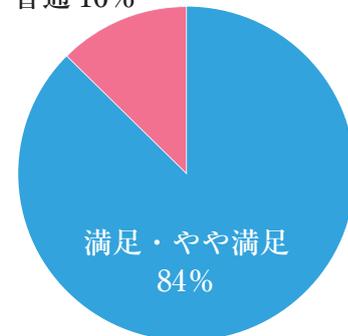
●満足度アンケート

訪問リハビリテーション科は、利用者様の自宅に訪問し、日常生活に合わせたリハビリテーションサービスを提供しています。現在スタッフは専従8名で、月曜～金曜で実施しています。

当院ではサービスに関する満足度アンケートを定期的に行い、利用者様の意見を取り入れられるようにしています。今年度は6月に実施したところ、下図のように84%の方が訪問リハビリテーションサービスに対して〈満足〉〈やや満足している〉との意見を頂く事ができました。しかし、残りの16%の方では普通といった意見もありました。

今後も、利用者様の意見を伺い、よりご希望に沿えるよう努力していきたいと思っております。訪問リハビリテーションを希望されている方がいらっしゃいましたら、是非ご検討ください。よろしくお願い致します。

普通 16%



満足・やや満足
84%

デイサービス協同

季節の絵手紙 ～ アジサイ ～

デイサービス協同では、香川医療生協の組合員さんが、毎月絵手紙の指導に来て下さいます。

『季節の花やお手本の絵などの画材を準備して下さり、利用者様が描く物を選び、仕上がった葉書に記念切手を貼り送っています。』

5月は、綿棒やゴム判を使用して、アジサイの花を仕上げて頂きました。

今回、筆で描くのは苦手と見学されていた利用者様も、娘さんへと描いて下さいました。後日、「葉書の返事が来たよ」や「娘は葉書が届いて驚いていたよ」と、利用者様から嬉しい報告を受けました。

これからも、利用者様が笑顔になる出来事を提供していきたいです。



トピックス

今年もゴーヤの苗植えを行いました

2010年以来、夏になると2階にまで届く立派なゴーヤカーテンが完成します。今年も、植付けに40人近い組合員さん・職員、そして入院患者さんやご家族が集まりました。今年は2歳の力強い助っ人や入院患者さんの力も加わりあっという間に植え付け終了となりました。

すでに、4回目となる高松協同病院のゴーヤカーテンは、これまで高松市の「たかまつ緑のカーテンコンテスト」最優秀賞を2年連続で受賞しています。

ゴーヤの成長は、入院患者さんに元気を与えてくれます。南側外周の散歩道に毎日たくさんの患者様が散歩にリハビリにやってきます。毎日すくすくと育つゴーヤを楽しみに、ゴーヤに名前をつけたり、触ったりとコミュニケーションも弾み、リハビリ意欲の向上にもつながっています。また、気温差が4度ほど違うので、涼しく散歩できるのも魅力の1つようです。

一方、ゴーヤが大きくなると病院で調理をして昼食に提供したり、入院患者さんの調理訓練に一役買っています。自宅に帰っての調理の自信とともにレポートリーも増えたと喜んでいただいています。

これらの生活・暮らしそのものに密着したリハビリに今年の夏もゴーヤは協同病院に元気を運んでくれると期待し、成長を見守っていきたいと思います。



食中毒予防の3原則

今年も暑くじめじめする時期がやってきました。食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ進入することによって発生します。食中毒を防ぐためには、細菌などを食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、「やっつける（殺菌する）」という3つのことが原則となります。

その基本的な方法は、次のとおりです。

① 洗 う！

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌が食べ物に付かないように必ず手を洗いましょう。

また、生の肉や魚などを調理したまな板などの器具から、野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度、きれいに洗いましょう。焼肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別のものにしましょう。食品の保管の際にも、他の食品に付いた細菌が食べ物に付着しないよう、食べ物は密封容器に入れたり、ラップをかけたりすることが大切です。

② 低温で保存する！

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに食べるのが大切です。

③ 加熱調理！

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。目安は中心部の温度が75℃で1分以上加熱することです。

ふきんやまな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを使った後の調理器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。