

介護老人保健施設はねうまの里

「はねうまの里」へ自演のDVDを寄贈いただきました。

たくさんの方々が、はねうまの里へボランティアに来てくださいます。

自分で育てたお花を施設内に生けてくださる方々、入所者のお話し相手になってくださる方々、地域の伝統芸能や日本舞踊を披露してくださる方々など、大勢の方々からご支援いただいております。

新井高校社会科クラブの皆さんも、毎年パフォーマンスを披露してくださっていますが、今年はコロナ禍で施設内に入れないため、DVDに録画して寄贈くださいました。

体育祭の様子などが収録されており、ご覧になった入所者の皆さんのが顔も若返りました。

新井高校社会科クラブの皆さん、お忙しい中本当にありがとうございます。
また第2弾も作成してくださるとのこと、楽しみに待っています。



病院からのお知らせ

消化器内科

消化器内科を標榜しました。

当院では、9月1日から消化器内科を標榜いたしました。

今後とも地域の皆さんの医療ニーズも踏まえて、安心・安全・信頼の医療を提供してまいります。



花壇の手入れ

昨年春のこと、新築移転時に正面玄関花壇に植えられた「サツキが枯れていますが気になります」とある職員から声が上がりました。患者さんを迎える「けいなん総合病院の花壇」が枯れかけたサツキでは申し訳ないと…。早速、数ある委員会組織のなかでもフットワークの軽い「プロジェクトチーム」が中心となり花壇美化プロジェクトがスタートしました。

まずは、枯れてしまったサツキの掘り起こしです。十数年頑張ってくれた古木は、老いたといえども根はしっかりと張っています。手作業で抜くのは、かなり大変な作業でした。次に力ちかに固まり、栄養分が全くなってしまった土の改善です。耕し、肥料を混ぜてようやく植物が育つ環境ができました。ハツユキカズラ・紫蘭(シラン)・ギボウシ(ホスタ)と素人ながらガーデニング達人らの意見を聞いて選定を行い植えることができました。

2年目を迎え、現在も接遇委員会と共同で真夏の水やりや雑草の除去などの世話をしております。

春の訪れとともに咲く草花が少しでも皆様の励みになりますように…。
そんなことを考える秋の帰り道でした。



けいなん総合病院季刊誌「みてくんない けいなん通信」 2021年10月号
けいなん総合病院 発行人 病院長 政二文明 〒944-8501新潟県妙高市田町2-4-7 TEL.0255-72-3161(代表) FAX.0255-73-8102 E-mail : info@keinansogo.jp

JA
新潟厚生連
けいなん総合病院

地域に開かれ、親しまれる病院をめざして

みてくんない

けいなん通信 Vol.3

2021年

ご自由にお持ちください

10月号

特集 小川副院長インタビュー

- 職場紹介シリーズ 5階病棟職場紹介
- 料理と栄養
- 教えて、小川先生
- 介護老人保健施設 はねうまの里
- 病院からのお知らせ



写真投稿by川合 美和子
野山や田畠には、
早くも秋の草花が咲き
虫の音が聞かれるようになりました。
雪が降る前に“はやりやまい”が
終息するように願って作りました。

みどりの健康と心の支え
JA新潟厚生連
けいなん総合病院

表紙を飾る写真・イラストの
作品を募集しています!

詳しくは病院ホームページをご覧ください。



採用者には
粗品を進呈
いたします

副院長・小児科医 小川 直子

1991(平成3)年より、けいなん総合病院(旧頸南病院)に勤務。
30年に渡り、地域の子どもたちの健康を守り続ける。

子どもだけでなく親も守る 妙高地域に唯一の小児科医

想像以上に大人びた 病気を持つ子どもたち

小児科を目指す人の大半は、子どもが好きという理由からだと思うのですが、私はむしろ苦手意識を持っていました。関わり方が分からなかったのです。その考えが変わったのが、大学の臨床実習で小児科病棟を回診したとき。病気を抱えている子どもたちの大人がた発言や行動に、それまでのイメージが払拭され、興味が湧き、上手にコミュニケーションを取りたいと思ったのです。もうひとつは、職場の雰囲気ですね。小児科の先生たちの明るさと熱

心さに強く惹かれたのを覚えています。

生まれてからずっと 安心して過ごせる街に

病気はもちろんですが、子どもの一番身近な存在である親御さんも踏まえて診ていかなくてはいけないと考えています。親が心配そうな顔をしていれば、子どもは不安になる。親が何か問題を抱えていれば、子どもにも伝わる。親が子どもに及ぼす影響は、本当に大きいですからね。けいなん総合病院は地域密着型の病院ですから、生まれてからお年寄りになるまで、一人ひとりが安心して



過ごせるようにサポートするのが役割だと考えています。ここで働いて30年。最初に診た子どもたちが親になり、その子どもを診れる。地域にひとつしかない小児科だからこそ、他機関との連携をもっと密にしていかなければと思っています。

情報社会ならではの ツールを最大限に活用して

今は情報も多様化していますから、不安に思ったらすぐにインターネットなどで調べることができます。玉石混交ではありますが、情報があるということは良いこと。記録に残せる、カメラ機能がいつでも身近にあるというのも大きいですね。子どもの状態や症状を、カメラに収めて受診される方が本当に増えています。百聞は一見にしかずですから。

もうひとつ心強い存在が、小児救急電話相談(#8000)です。子どもを病院に連れていくべきか迷ったときに、アドバイスを受けることができます。この地域では相談の10%が救急に値し、その他はアドバイスのみ。休日や夜間、いざというときに相談できる場所がある。その安心感があるとないでは大きな差だと思うんです。いつもと違うなと感じたら、迷わず相談して欲しいですね。

※撮影時のマスクを外しています

職場紹介シリーズ Vol.2 5階病棟 ナースステーション

5階病棟は、障害者病床60床であり、内科・外科・整形外科の慢性期疾患の患者様の看護・介護をさせていただいている。患者様の多くは誤嚥性肺炎や脳血管障害後遺症があり、長期入院を余儀なくされています。

脳血管障害の回復期や骨折後のリハビリのために急性期病院から地域連携バスで転院された方に対しては、自宅や施設に戻るための援助や指導をしています。また、誤嚥性肺炎の患者様に対しては、看護師だけでなくリハビリや栄養士等多職種の医療スタッフと連携をとり、適切な食事を提供し、食事介助・口腔ケアを行っています。

コロナ禍で直接面会できず、ご迷惑をおかけしていますが、LINEやZoomを導入し、少しでもご家族と患者様をつなぐ役割



が果たせるよう配慮しております。必要に応じて患者様の現状をお伝えし、ご家族に会えない不安が軽減されるよう今後も努めてまいります。

教えて、小川先生

ご意見箱に届いたお子様の質問やご意見に
小児科小川先生がお答えいたします。

新型コロナウイルス感染症はいつ終わりますか?

答え:わかりません。

増えたり減ったりを繰り返して数年後に終わるのではないかという予想が多いです。数年後って?1年後?2年後?3年後?10年後?予想は、かなり幅広い。

どうなればコロナは終わるの?

1. コロナにかかったらなおせるおくすりができる。

急ピッチで開発中。いつできるかはわかりません。

2. おおぜいの人が免疫をつける。

人間がウイルスにかかると体の中に免疫(ウイルスをやっつけられる力)ができます。ウイルスにからなくてもかかったように見せかけて、からだに免疫をつくる方法がワクチンです。おおぜいの人が免疫を持つと感染が広がらなくなります。これを集団免疫がついたといいます。こうなれば、この騒動は終わりそうです。

でもワクチンはどのくらいの期間、効いてしてくれるのか?変異したウイルスにも効いてくれるのか?まだよくわかっていない。80%の人がワクチンをうったシンガポールでは感染の広がりをおさえられていません。80%の人がワクチンをうっても集団免疫をつけることは無理なのかもしれません。でも重症になる人はうんと減りました。

3. 行動に気を付ける。

①感染しない ②発症しない ③重症化しない、がうまくいけばコロナを終わらせることができるかなと思います。これまで②と③に手段がなかったので①のため、きびしく人の流れを止めるしかありませんでした。ワクチンは②と③に有効(①にも有効かも)、治療薬は③に有効です。②と③ができるコロナにからなないように気を付けることは基本だと思います。①のために人の行動が大事です。これまでどおり“手を洗う”“換気をする”“マスクをする”ことは基本だと思います。

3.(行動に気を付ける)を基本に

1.(おくすり)と

2.(免疫をつける)が加わって、

早くコロナ騒動を終わりに
したいものです。



鮭とさつま芋の炊き込みご飯

●レシピ紹介 けいなん総合病院 主任栄養士 小森 桂子

●材料(4人分)

お米	2合
塩鮭	2切
酒	大さじ1
さつま芋	小1本
★牛乳	1カップ(200cc)
水	1/2カップ(100cc)
塩	小さじ1/2
黒ごま	(好みで) 適量



栄養メモ

鮭は免疫力や記憶力の向上・老化防止に効果があり、さつま芋には整腸作用や美肌効果があります



●作り方

- お米は炊く30分以上前に水洗いし、ザルに上げる
- 塩鮭は分量の酒をまぶし、さつま芋は1.5cm角に切る
- 炊飯器に①の洗い米と★を入れ、②(まぶした酒も一緒に)を上に均等にのせ、普通に炊飯する
- 炊き上がったら鮭の皮と骨を取り除き、しゃもじでほぐす
- 黒ごまを加えて全体的に混ぜ合わせ、器に盛る