お元気ですか



No.92 2024年度 秋号

医療法人社団 健育会 西伊豆健育会病院



Contents

- パン屋さんが来ました
- 秋のレシピをご紹介
- 自助具を作ってみよう
- 西伊豆の見どころ紹介
- 医療連携室のご案内

マナのパン屋さんがやってきました!





松崎十字の園ワークショップマナのパン屋さんが病院にやってきました。 患者さん、患者さんご家族、そして職員たちがパンの販売を楽しみ大盛況でした。

ワークショップマナは就労継続支援B型という障がいを持つ人が社会で働くためのサポートを行う福祉サービスです。

自分の能力や希望に合わせて、西伊豆町田子(旧田子中学校内)の中でクッキーやパンの製造販売などを行っています。



第1·3水曜日 11:30~12:30

院内受付近くで販売予定です



食欲の秋を楽しもう

秋は、豊かな実りの季節であり、旬の食材がたくさん揃います。 この時期に楽しむことができる秋の代表的な味覚のさといもを使ったおかずを紹介 します。

里芋のそぼろあんかけ



さといも	50 g
人参	20 g
ぶなしめじ	20 g
グリンピース	3 g ¯
豚のひき肉	15 g
サラダ油	小さじ1
ねんつゆ	大さじ2
しょうが	少々
1.1. 11. 4//	

- 片栗粉 1 g 材料:1人分
- 2 人参は花型にくり抜きます

しめじの石づきを取ります

- 里いもの皮をむき、一口大に 3 切ります
- 切った里芋・人参とグリンピースを 4 柔らかくなるまで下茹でします
- サラダ油で豚ひき肉を色が変わる 5 まで炒めます
- 炒めた豚ひき肉にしょうが・しめじ を入れ少し炒めてからめんつゆを 6 入れ片栗粉を水でときとろみを
 - つけます
- とろみをつけた6を4の上にかけ完成 7 です

ぶどうのムース

1



ムース材料

100%ブドウジュース	30 g
砂糖	5 g
無糖ヨーグルト	13 g
生クリーム	20 g
エッ・ ニ ゼラチン	1 g

ゼリー材料

20 g 100%ブドウジュース 0.5q材料:1人分 ゼラチン

- ムースを作ります 1 ブドウジュースを火にかけ、ゼラチン を入れて溶かします。
- 生クリームに砂糖を加えて泡立て、 2 ヨーグルトと1を混ぜ合せて容器 に入れて冷蔵庫で固める
- ゼリーを作ります 3 ブドウジュースを火にかけゼラチン を入れて溶かします
- 3の粗熱がとれたら、ムースの上に 4 流しいれ、冷蔵庫で固めて完成

ゼリーの上にブドウを乗せるのがおすすめです

L業療法

自助具って知ってますか?

「自助具とは「自らを助ける道具」という文字通り、日常生活で必要な作業を自分で 行えるようサポートする福祉用具のことです。

自助具は、食事や入浴、着替えなど生活するうえでの基本動作や、歯磨きや爪切り、 髪を整えるなど身だしなみを整える動作を、自分でより簡単に行えるよう支援します。

自助具を作ってみよう!

1 はしぞう君







小さな力やグーパーグー パーと握ってでも使えます

- 用意するもの 箸
- 結束バンド
- ダブルクリップ

2 ループタオル



ダブルクリップ の金属部分そ れぞれに、箸 を一本ずつ 結束バンドで 留めます



用意するもの

- 体を洗うタオル
- 針と糸またはミシン



輪っかになりま した



端を縫い合 わせます (ミシンでも 可能)



片手でも体を洗う ことができます



リハビリテーション科



西伊豆地域の見どころを不定期で紹介します

堂ヶ島のトンボロ

春から秋にかけ、西伊豆の堂ヶ島にある瀬浜海岸と三四郎島の間に潮がひき、潮位が30 c m以下になった時に長さ250メートル・幅30メートルの道ができます。この現象のことを「トンボロ」と言い天然記念物指定の大変珍しい現象です。潮が引くと、あちらこちらに潮だまりができ、様々な海の生き物を観察することが出来る「トンボロしおだまり水族館」として、子供から大人まで楽しむことができます。

トンボロって何語?

実は「トンボロ」の元々はイタリア語で「tombolo」と書きます。では、日本語ではどう書くのかご存じですか?

日本語では「陸繋砂州」と書き、「りくけいさす」と読みます。意味は読んで字のごとく陸地と島とをつなぐ砂州です。

ちなみに英語、ドイツ語、オランダ語、スペイン語、フランス語、ポーランド語でも「トンボロ(tombolo)」を使うので、外国の方に「トンボロ」と言っても通じるので会話のきっかけになるかもしれないですね。



トンボロや潮だまりは、とてもすべりやすい磯場で、フジツボ やカキが岩に付いているので遊びに行くときは必ず靴を履く ようにしましょう!

また、海の中には毒やトゲを持っている生き物がいるので、 海の中も注意が必要です。



医療連携室の紹介

地域の診療所や医療機関・施設と連携し患者さんとご家族が、安心して診療及び 治療を受けて頂けるようお手伝いをしています。

また、入院や退院に関することや、療養上に起こる様々な生活の心配事に対し、 退院調整看護師・社会福祉士・医療ソーシャルワーカーが支援しています。

『前方支援』

入院・転院受け入れ対応・紹介受診調整

- 地域の医療機関などからの入院・転院相談
- 地域医療連携・病床管理・病床状況の調整・情報把握
- 受診の調整や手配
- 医療機関から紹介があった患者さんの入院報告

『後方支援』

在宅療養・転院・施設入所などの医療・福祉に関する退院支援

- 退院へ向けた支援
- 自宅への退院後に必要な医療・介護制度の紹介
- 介護施設への入所・他医療機関への転院について情報提供等
- 療養中の問題の解決・調整支援
- 他の医療機関への受診調整

『広報活動』

近隣病院・診療所とのカンファンレス開催

• 地域住民向け勉強会開催

• 広報誌・病院だより作成等

『事務業務』

- 紹介状、返書管理
- 各種統計業務等





健育会グループ関連施設

熱川温泉病院



お問い合わせ: 20557-23-0843

自然環境と人間性の融合。質の高いリハビリテーションと確かな医療を提供する 新時代のリゾート・リハビリテーション・ホスピタル。豊かな自然に恵まれたリ ゾート環境で、良質な温泉を活かした施設と充実したアメニティを備えリハビリ テーションを中心にした新しい考え方の病院です。最高の環境でじっくりとリハ ビリテーションに専念したいというニーズに応える為、あらゆる職種が協同し徹 底したチーム医療を実践しています。

土肥クリニック



お問い合わせ: 20558-99-1234

地域に愛され、信頼されるクリニックを目指します。専門外来として【泌尿器 科】当院の吉田正院長及び【整形外科】西伊豆健育会病院の仲田和正院長による 外来診療を実施しています。また、内科外来においても西伊豆健育会病院内科医 師による診療を行っており、地域医療連携により質の高い医療を提供できるよう 努めています。訪問診療も随時実施しており、西伊豆健育会病院等の連携施設と 情報通信機器を活用した診療情報の共有等を行うことにより、質の高い医療連携 サービスを提供できるよう努めています。近年増加の著しい慢性腎不全患者様のた めに、近隣地域の方の維持透析を随時受け入れております。

しおさい 介護老人保健施設





地域の要介護高齢者の一日も早い家庭復帰と社会復帰を支援する施設です。在宅 復帰へ向けたネットワークを構築し、最適の療養環境で最善のケア・リハビリ テーションを提供。利用者の方々が心身ともにリフレッシュでき、楽しく有意義 な生活が送れるようご支援します。

施設内行事も充実しており、毎月の「お誕生会」に、季節の行事も毎月企画して います。四季折々の行事を行うことで利用者さまと共に季節を感じることができ ます。

ゆうあい訪問看護ステーション

お問い合わせ: 20558-52-5111

訪問看護は、病気や障害をお持ちの方や高齢者が住み慣れた家で、安心して療養生活を送れるように支 援する看護サービスです。看護行為は主治医の治療方針に沿って行われます。また、介護されているご 家族に、さまざまな面からアドバイスや支援もいたしますので、安心してご利用いただいています。

居宅介護支援 (ゆうあい訪問看護ステーション)

お問い合わせ: 20558-52-0555

介護に関わるご相談、介護認定申請手続きの代行、ケアプランの作成、介護サービスを提供する事業所 との連絡調整、施設の紹介等、介護保険に関わる全てを承ります。介護の必要な方やご家族のご要望を 尊重し心身の状況や環境等を十分考慮して可能な限り、望まれる日常生活を営むことができますよう適 正な居宅介護支援を提供いたします。お気軽にご相談下さい。

お元気ですか 第92号 2024年10月発行

発 行

医療法人社団健育会 西伊豆健育会病院 医療連携室 〒410-3514 静岡県賀茂郡西伊豆町仁科138-2

TEL 0558-52-2626(医療連携室直通)

ブログ

ホームページ http://www.nishiizu.gr.jp/index http://ameblo.jp/kenikukai-nishiizu/



