

ひだまり

患者満足度調査 結果報告

INDEX

- P.2 Message
2025年度医療安全推進週間
川柳コンテスト結果報告
- P.3 患者満足度調査結果報告
- P.4 屈折異常について
人間ドックのご案内
- P.5 お薬手帳について
- 裏表紙 透析看護
旬の食材



ひだまりWEBページ
バックナンバーも
ご覧になれます

ごあいさつ

高浜豊田病院

看護・介護部 3階 **兵藤 睦美**



日本は2040年に向けて若年世代が減少し、後期高齢者はさらに増加しています。人口構成の変化により私たちの生活は大きく変化し、看護に求められるニーズも高まってきています。看護に期待される活躍は病院にとどまることなく、地域へと広がりを見せています。

自宅で療養したいと希望する国民は全体の60%以上を占めています。当院では急性期での治療終了後にリハビリや療養を行い、患者さんが住み慣れた地域に戻ることができるよう、退院支援を行っています。また、多くの医療介入を必要とする患者さんには最期のときまで安心して過ごしていただけるよう、看護師・介護士が身の回りのお世話をしています。

私たちの病棟では療養を目的として入院している患者さんが多く、少しでも快適な入院生活を送れるようにアロママッサージや体操で気分転換を図ってもらっています。また、入院中でも季節感を感じていただけるよう行事を開催し、デイルームの飾り付けなども行っています。患者さんが少しでもリラックスした時間を過ごせるよう、様々な工夫を行っています。自宅や施設への退院を希望する患者さんには早期から退院支援担当者と連携し、ケアマネージャーなど地域の支援者と情報共有を重ね、退院後の不安が少しでも減るように介入しています。

入院している患者さんが安心できるよう、看護師・介護士は何かできるのかを常に考えて行動しています。この病院に入院してよかったと思っただけのよう、努めてまいります。

2025年度 医療安全推進週間 川柳コンテスト 結果報告

2025年度「医療安全推進週間」(11月23日～11月29日)に、医療安全への理解や認識を深めていただくことを目的として「川柳コンテスト」を開催いたしました。テーマ「医療安全」を詠まれた作品の中から、厳正な審査の結果、上位8作品が決定いたしました。ぜひご覧ください。

入賞

転ばせぬ 気づきの連鎖 チーム力

確認で 広がる安心 笑顔の輪

忙しく ヒヤリの影が 忍び寄る

確認は 笑顔を守る 第一歩

中とりある 心の余白 事故防止

優秀賞

大丈夫
その思い込み
要注意

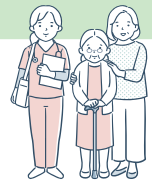
優秀賞

声かけて
確認し合う
安心感

最優秀賞

「なんか変」
大事なサイン
声出して

患者満足度調査結果報告



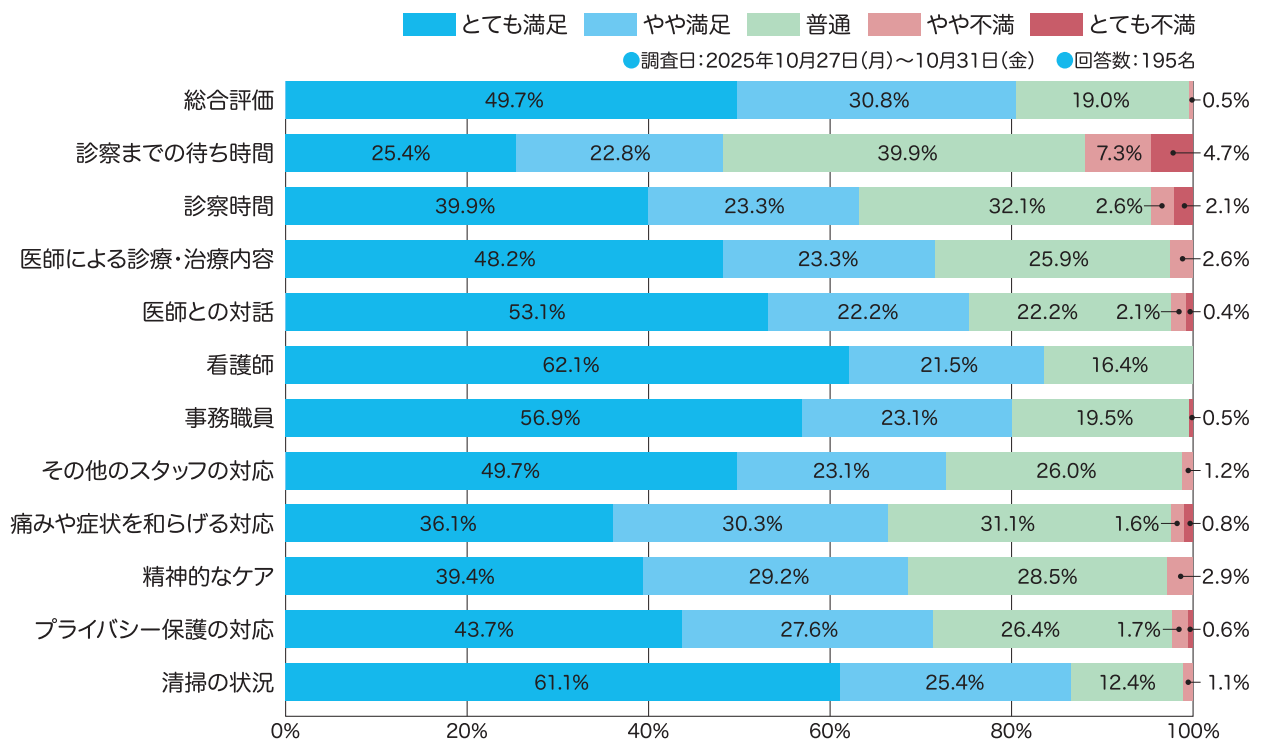
高浜豊田病院では、年1回患者満足度調査を行っており、2025年度は10月末から11月にかけて実施しました。ご協力いただき誠にありがとうございました。

皆さまからいただいたご意見を職員全員が真摯に受け止め、良質な医療・療養環境が提供できるように努めてまいります。

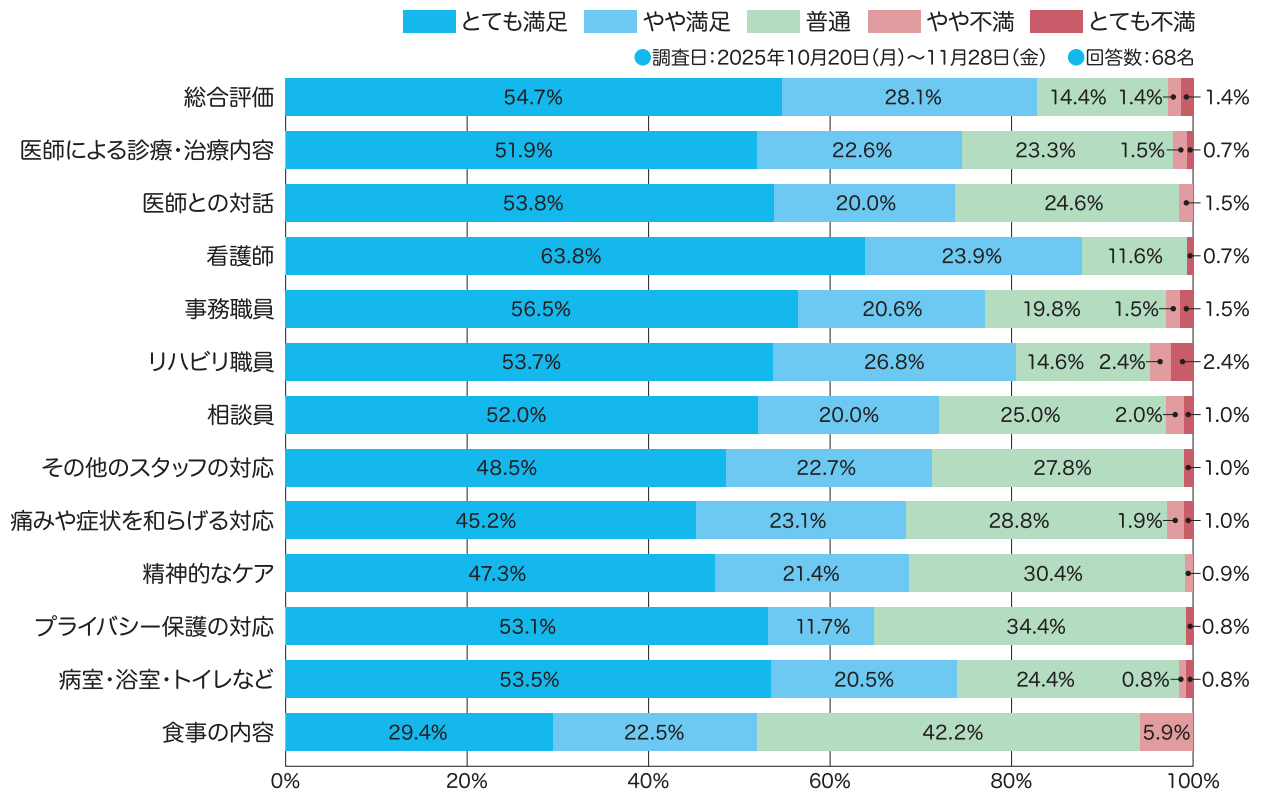


当院に対するご意見・ご要望等ございましたら、いつでもお知らせください。

外来



入院



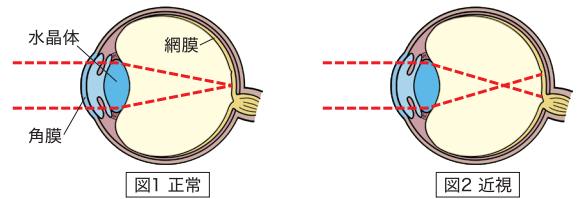
※未記入、利用なしは除く。複数回答は全てカウント ※2020年度より日本病院機能評価機構の満足度調査に参加

近視、遠視、乱視は皆さまよく聞く言葉だと思います。これらは全て「屈折異常」と呼ばれる状態で、眼の中で焦点が合う位置の異常です。

通常、眼に入った光は、角膜と水晶体という2種類のレンズで屈折し、網膜上に焦点を結び鮮明に物が見えます(図1)。屈折異常があると、近視、遠視、乱視それぞれ網膜上とは異なる位置に焦点を結びます。

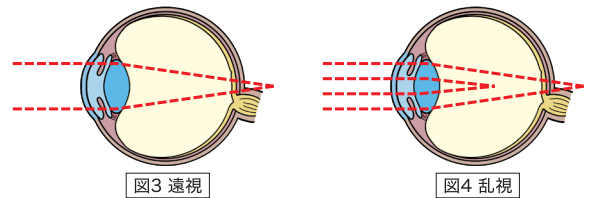
近視 (図2)

- 近くのはっきり見えるが、遠くのがぼやける。
- 眼に入った光が網膜の前で焦点を結ぶ。
- 眼の長さが長いことが原因となる事が多い。



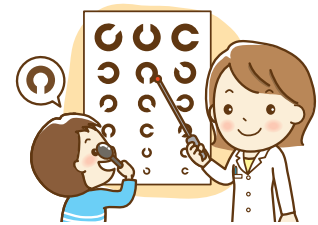
遠視 (図3)

- 遠くが良く見えると思われているが、実際には遠くも近くもぼやけて見えることもある。
- 眼に入った光が、網膜よりも後ろで焦点を結ぶ。
- 常に眼の筋肉を使ってピントを合わせているため、眼精疲労となることがある。
- 眼の長さが短いことが原因となる事が多い。



乱視 (図4)

- 焦点が1カ所で結ばない為、物がぼやけたり、二重に見えたりする。
- 角膜のカーブの状態、角膜の歪みなどが原因となる事が多い。
- 遠視や近視が加わると、さらに見えづらくなることがある。



通常の屈折異常は、眼鏡で矯正できます。しかしながら、二重に見える原因が屈折異常でなく、眼の位置にズレがある斜視であることや、見えづらさの原因が白内障などの眼の病気である可能性もあります。見え方の変化が気になった場合は、眼科をご受診下さい。

視能訓練士 山下 祐一



人間ドックのご案内

35歳を過ぎたら→生活習慣病年齢
年に一度は人間ドックを受けましょう!



健診センター

検診日 月曜日～金曜日および第3土曜日(祝日、病院指定休日は除く)
※毎週木曜日は「レディースデー」としてすべての予約を女性のみ限定しております。

時間 午前8時15分から受付を行い、おおむね午前中に終了いたします。

申込方法 お電話・LINEまたは窓口にお越しいただき、ご予約をお取りいたします。

☎0566-52-8660 (健診センター直通)

コース 半日ドック: Bコース(25,300円)、Dコース(38,500円)
協会けんぽ: 生活習慣病予防健診(5,500円)
高浜市委託健診: 総合検診(12,000円)、成人ドック(6,000円)

検診結果 後日、人間ドック成績表を送付いたします。
なお、精密検査(2次検査)が必要な場合は、その旨もご案内いたします。

※その他
企業健診
なども行って
おります。



お食事券のご案内

高浜豊田病院では、人間ドックを受診された方へ、お食事券をご用意しております。お食事券の提携先店舗は健康志向・安心安全に定評のある「モスバーガー」と「おとうふ市場大まめ蔵」です。ぜひ皆さまも、受診いただきご利用ください。
※健康診断のコース内容によりお渡していない場合がございます。

モスバーガー 三河高浜店

高浜市湯山町2丁目5-13
TEL0566-52-9188

国道419号線
「神明町」交差点 南西角

おとうふ市場 大まめ蔵

高浜市豊田町1丁目205-5
TEL0566-52-0140

国道419号線「豊田町」交差点 南東へ
一つ目の交差点を左折

お薬手帳について



お薬手帳とは？

あなたが今まで服用した薬、受診した医療機関、お薬の名前や服用量などを記録するための手帳です。医療機関や薬局で見せていただくことで、医療者側があなたの現在使用している薬を確認し、飲み合わせや重複がないかなどを確認することができます。

お薬手帳のメリット

- 薬の重複、飲み合わせの確認ができ、副作用などを未然に防ぐことができます。
- 過去のアレルギー歴、副作用歴を記載いただくことで、再発を防止できます。
- 旅行先、災害時など、普段とは違う状況でもあなたが飲んでいる薬が正確にわかります。

お薬手帳を活用しましょう！

- お出かけするときは携帯しましょう。
- 複数の医療機関の処方箋を1冊にまとめましょう。市販のお薬、健康食品、サプリメントを使用している場合もお薬手帳に記載すると◎。
- 塗り薬、貼り薬、目薬もお薬です。飲み薬と同様に記録しましょう。
- ご家族や身近な人にもお薬手帳を持っていることを知らせておきましょう。緊急時にご自身以外の方も保管場所を把握されていると安心です。
- 最近はスマートフォンアプリなどを活用し、電子記録に残すこともできますが、何かあった時のために(急な入院、災害時、スマートフォンの充電切れ…など)紙の手帳も所持しておくことをお勧めします。



高浜豊田病院でもお薬手帳をお渡ししております。窓口でお気軽にお申し出ください。費用はかかりません。

病院、薬局でも手帳はもらえますが、一般のお店でも様々なデザインのお薬手帳、お薬手帳ケースなどが販売されておりますので、気に入ったものがあればぜひご利用ください。

薬剤師 廣濟加奈子



あしがき

春の訪れを感じる季節となりました。

新年度が皆さまにとって、明るく楽しい一年となりますよう願っております。

事務部 山本久子

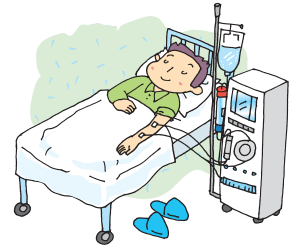


透析センターでは、現在多くの患者さんが透析治療を受けながら、日々の生活を送られています。透析治療は週に3回、1回につき数時間を病院で過ごすこととなります。患者さんにとって、この場所は単なる「治療の場」ではなく「もう一つの日常」ともいえる場所です。

私たち透析センターで最も大切にしていることは「安全な治療の提供」と「患者さんの声に耳を傾けること」の両立です。透析中は血圧の変動や体調の変化に細心の注意を払うことはもちろんですが、それと同じくらい患者さんの表情や何気ない会話を大切にしています。

「今日は足がむくむな」「昨日はこんなことがあった」といったお話の中に、ケアのヒントが隠されているからです。また、透析療法を継続する上では、食事管理や体重管理など、ご自宅での生活習慣が非常に重要になります。私たちは患者さん一人一人のライフスタイルを尊重し、ご家族とも協力しながら一緒に考え、サポートしていく存在でありたいと考えています。

「ここ来ると少しホッとする」「スタッフと話す元気もらえる」
 そう言っただけのような温かな陽だまりのような環境づくりを目指し、これからも専門的な知識の研鑽と思いやりのある看護を追求してまいります。不安なことや気になることがあれば、いつでもお気軽に私たちスタッフにお声がけ下さい。



看護師 岩下啓子

旬の食材 美味しく食べて健康に



春キャベツの とん平焼き



1人分
300
 kcal
 塩分:1.2g

春キャベツは3月から5月ごろに旬を迎え、葉が柔らかく甘みが強いキャベツです。一般的な冬のキャベツに比べて巻きがゆるく、水分量が多いのが特徴で、ビタミンCやカロテンを多く含んでいるといわれています。今回は春キャベツの甘味がたっぷり感じられるとん平焼きをご紹介します。

作り方

- ① 豚肉は長さ5cm、キャベツは幅7～8ミリに切り、ねぎはななめ薄切りにしておく。卵はボウルに割り入れ、【A】を入れて溶きほぐしておく。【ソース】の材料は混ぜ合わせておく。
- ② フライパンにサラダ油小さじ1/2を中火で熱し、豚肉を炒める。肉の色が変わったら、ねぎ、キャベツを加え、しんなりするまで強火で1分ほど炒めて【ソース】を加えて30秒ほど炒め合わせる。
- ③ ②のフライパンに①の卵を入れ、蓋をして蒸し焼きにする。
- ④ 器に盛りつけて、好みで青のりや鰹節をかける。

材料/2人分

- | | | | |
|------------|--------|-----------|--------|
| 豚肉…………… | 120g | 【A】 | |
| 春キャベツ…………… | 150g | 片栗粉…………… | 大さじ1/2 |
| ねぎ…………… | 30g | 水…………… | 大さじ1/2 |
| 卵…………… | 3個 | 【ソース】 | |
| サラダ油…………… | 小さじ1/2 | ウスターソース… | 大さじ1 |
| 好みで | 青のり、鰹節 | しょうゆ…………… | 小さじ1 |
| | | トマトケチャップ… | 小さじ1 |

