



京ヶ峰の四季

第41号

2013年新春号



患者さまと共に三村神社にて初日の出を迎える

開院75周年という節目の年にあたり、
これまで以上に患者さまに笑顔になっていただけるよう
医師・職員が一丸となって質の高い精神科医療に邁進してまいります。

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願ひいたします。
おかげさまをもちまして当院は本年、開院75周年を迎えます。併せて私が先代から院長を引き継いでから55年、岡崎から現在の京ヶ峰に移転してから45年という、文字通り節目の年を迎えることになりました。これもひとえに地域の皆様のご支援や職員の協力の賜物と深く感謝いたしております。

本年においてもこれまで通り、地域社会と密着した病院として、地域精神医療に力をそいでまいります。当然のことですが、質の高い精神科医療を実現するためには建物・設備等のハード面の整備はもちろん、医療サービス等のソフト面での充実も欠かせません。当院におきましては、医療サービス等ソフト面の一層の充実強化を図り、日本医療機能評価機構による「病院機能評価」の認定更新の準備を進めております。受審を通して、今後もハード・ソフトの両面で充実した精神科医療を提供したいと考えております。

精神科医療をめぐる情勢は極めて流動的であり、厚生労働省の考え方にも大きく左右されるため、それに合わせた病院運営に取組むことも不可欠であることは言うまでもありません。しかしその一方で、どのような情勢になろうと精神科医療を担う我々が一人ひとりの患者さんのために一丸となり、医療の本来の在り方を探りつつ前進していくなければなりません。当院におきましても医師のみならず職員全員が一致団結し、質の高い精神科医療の提供を通して、患者さまやご家族が笑顔になっていただけるよう邁進してまいります。

開院75周年を迎えるにあたり、当院の歴史的にも特別な一年と位置付け、職員全員で銳意努力していくことで京ヶ峰岡田病院にこれまで以上にご期待ください。

(新年交礼会院長挨拶より一部抜粋)



京ヶ峰岡田病院
院長 岡田庸男

基本理念

一人ひとりの患者さまの幸せのために
～ For the Patients ～



研修報告

テーマ

「インシデント・アクシデントレポートは活かされていますか?」

開催日:平成24年10月31日(水)

講 師:羽賀 操 氏(東京都看護協会ナースプラザ看護師等確保対策事業係)

医療事故安全対策には欠かせないインシデント・アクシデントレポートが、本当に医療現場で活用されているのか、また、どうすれば活かされるのかをテーマに、東京より講師をお招きしてご講演いただきました。

実際に起きた医療事故とその対策など、具体的な事例を交えたお話は分かりやすく、とても参考になりました。また、「人間であるかぎりミスはならない」、「人によって受け取り方(理解)が違う」事など、防止策を講じるための基本的な考え方は今後の参考にしたいと思います。

講演後の職員アンケートでは、当院のインシデント・アクシデントレポートのあり方についての意見もあり、日頃の業務を改めて見直すきっかけとなりました。

こういった講演を機に、それぞれの部署が組織として医療事故防止の取り組みを考えることも研修の目的であることを再認識いたしました。

テーマ

『わかりやすく話す』とは?と一緒に考えましょう

開催日:平成24年12月18日(火)

講 師:村井 秀樹氏(中部日本放送株式会社(CBC)社友)

2012年度最後になりました研修会では、『接遇』を学ぶということで、CBC局員でアナウンサーを務めていらっしゃった、村井秀樹さんを講師としてお招きし、言葉の多様さをユーモア交えて語っていただきました。『わかりやすく話す』とは…?考えさせられました。

会話の中で言葉を発するタイミングや、話す内容の順序等、少しの工夫を加えるだけで、相手に伝わる情報量が変わる。たとえば、ある事柄を順番に並べ立てて話すよりも、簡単に話す内容を要約して、話の冒頭に入れるだけで、後に内容全体の飲み込みが早くなり、心象もよくなる。すぐに取り入れて実行することは難しいですが、意識して過ごすことで身につくとのことでした。

相手の心を考えた確かな言葉遣いは、院内でのアクシデントを減らすことにもつながると考えられます。日常会話でも生かされることは多いと思いますので、会話能力の自信の有無に関わらず、相手の気持ちを考えた一言を意識していきたいと思います。

医療安全



病院TOPICS

明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願い致します。さて、少し時をさかのぼりまして年末のお話を。年中行事を大切にする当院では、毎年おせちを作るなどして新しい年を迎える準備をします。その年末行事の中で最も盛り上がるのが「餅つき」。患者さまと職員が多数参加し協力して行う一大イベントです。かまどでもち米を蒸して石うすと杵を使い、力を合わせてつきます。そしてできたお餅で鏡餅を作りお供えするのです。今回は、そんな当院の餅つきについてご紹介します。



餅つきの手順



最初は杵で米粒をつぶすように。全体的にある程度つぶれたら杵を大きく振り上げて手で返しながらまんべんなくつく。



当院の餅つきを紹介したところで、今回のお題は「おもち」です。もち米を蒸してついたもので、炊くとご飯になるうるち米とは別種類のお米です。その違いはお米に含まれる「でんぷん」。うるち米はアミロースが約20%と残りはアミロペクチンが含まれているのに対し、もち米はアミロペクチンのみ。このアミロペクチン100%があの粘り気を作っています。消化が良く腹持ちの良い食べ物で、スポーツ前のエネルギー・糖質補給などにもオススメです。お正月のお雑煮、おしょうゆをつけてのりを巻いた磯辺餅、ケチャップとチーズを乗せて焼くと餅ピザなどアレンジもできます。ただ、おいしくてつい食べすぎてしまいカロリーオーバーなんてこともあります。大きさにもありますが、角もち1個はお茶碗に軽く1杯のご飯と同じくらいのカロリーがありますので気をつけましょう。

行事報告



おすすめコーナー

「おすすめコーナー」はスタッフのリレーエッセイで、
おすすめの本、映画、食べ物、お店などを紹介します。

【今号のおすすめ】

漫画「いびきをかく夜は恐ろしい…響子さんの秘密」

睡眠といびきそして病気に関する事を面白く分かり易く書かれた漫画です。何故いびきをかくのか？そこに潜む病気、例えば睡眠時無呼吸症候群などです。
読んでいて面白いのですが身近で少し怖くもあります。「自分も呼吸止まってないかなと…(^^;)」
この本は薬局にありましたが、引越し？貸し出し？で現在行方不明ですが、出てきましたら貸し出しますので宜しくお願ひします。m(_ _)m

薬検部 近藤



●編集後記

昨年は多くの方々のご愛顧を賜り、新本館の完成に合わせ、『京ヶ峰の四季』・ホームページのリニューアルを無事に完了させることができました。新しい年に入りましたが、変わらず皆様に有意義で実りある情報を提供していくため、広報委員一同、気持ちを新たに編集作業に取り組んでいきたいと思いますので、何とぞ本年もよろしくお願い申し上げます。

広報委員 野々山