

ひだまり

◎快適ライフ

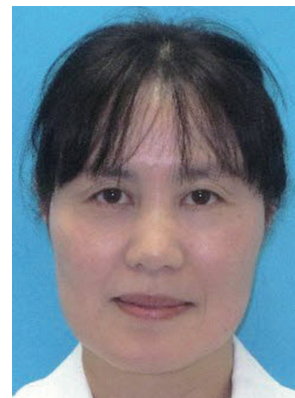
あなたの 嚥下(飲み込み)の 状態は？

INDEX

- P.2 Message
診療担当医師表
- P.3 患者満足度調査結果報告
- P.4 人間ドックのご案内
- P.5 快適ライフ
- 裏表紙 検査データの基準範囲
旬の食材

ひだまりWEBページ
バックナンバーも
ご覧いただけます▶▶▶





ごあいさつ

高浜豊田病院

看護・介護部長 **稲垣 美穂**

4月1日付けで、高浜豊田病院の看護・介護部長を拝命しました稲垣美穂と申します。私は、看護学校卒業後、刈谷豊田総合病院に入職し、2020年から看護副部長を務めてまいりました。

コロナの発生により「三つの密」の回避、「人と人との距離の確保」、「マスクの着用」、「手洗い等の手指衛生」、「換気」などを意識しながら生活するようになりました。インフルエンザが流行しなかったことで、マスクの着用や手洗い、うがいの効果があると思われたのではないのでしょうか。さて、政府はマスク着用の考え方を見直し、3月13日から「個人の判断に委ねる」としました。マスクを外すことへの不安がある反面、マスクを外す機会の増加に伴い、口紅の売れ行きがアップしているというニュースから新たな変化への期待が感じられます。そのような中で、医療機関や混雑しているバス・電車では、マスクの着用が推奨されていますので、患者の皆さま、ご家族などには引き続き、院内でのマスク着用のご協力をお願いしております。

当院の看護・介護部の理念は、「笑顔と思いやりの心で、その人らしさを大切に看護・介護します」です。看護職員ひとりひとりが笑顔と思いやりの心を持ち続けることのできるよう、そして患者のみなさまの「その人らしさ」を大切に看護・介護を提供できるよう努めてまいります。どうぞよろしく願いいたします。

診療担当医師が変更になる場合がございます。
最新の情報はホームページをご覧ください▶▶▶



診療担当医師表 ●受付時間/午前8時30分～午前11時30分まで 2023年4月1日現在

※診療科・曜日により対応できる時間が異なるため、詳細はお問合せください。

診療科	診療室	月	火	水	木	金
内科 ・ 外科	1 診	鳥居	田野	林	林	井本
	2 診	大林	奥田	空野	奥田	岩田
	3 診	伊藤	第1・3・4 三倉	交代	山中	交代
	4 診	野中	今田	吉木	今田	佐藤
	5 診	長谷川	長谷川	—	田中	長谷川
	7 診	—	—	—	—	—
整形外科	午前	深谷	交代	—	交代	深谷
眼科	午前	加藤	本間	加藤	高橋	柚木

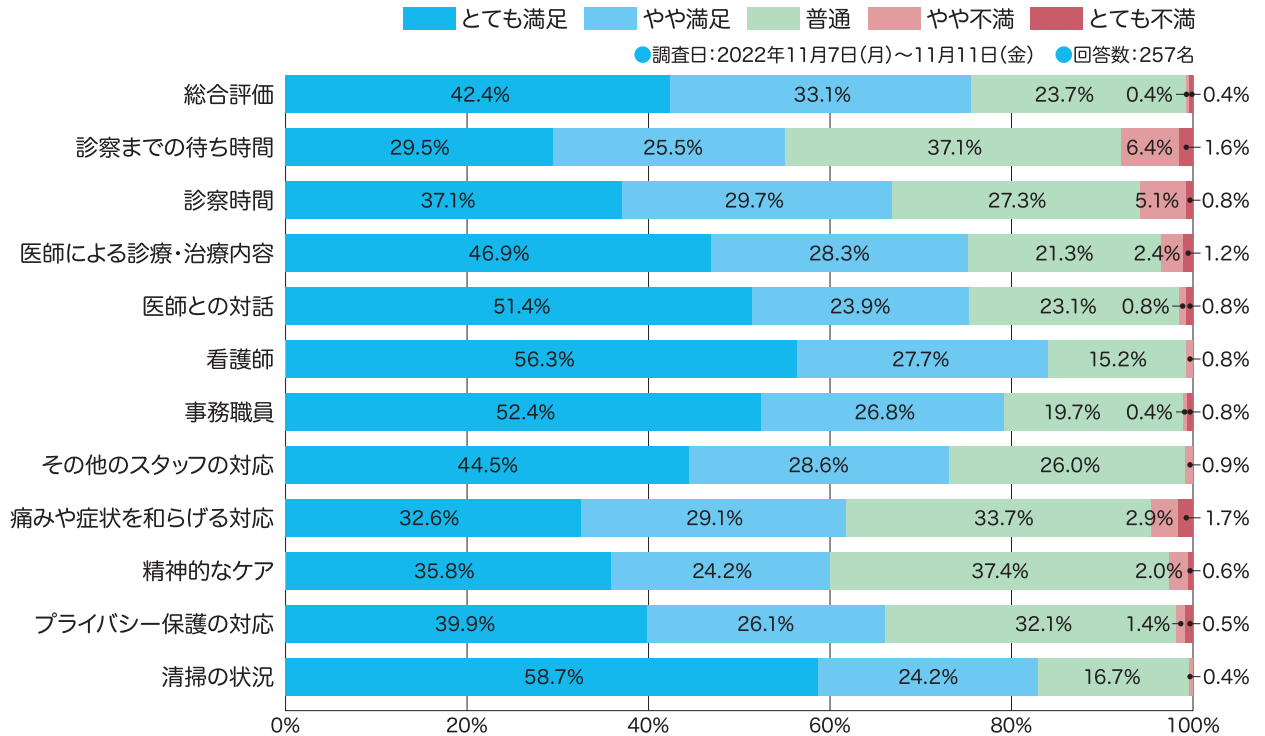
当院は、初診時に紹介状がなくても選定療養費の負担はありません

患者満足度調査結果報告

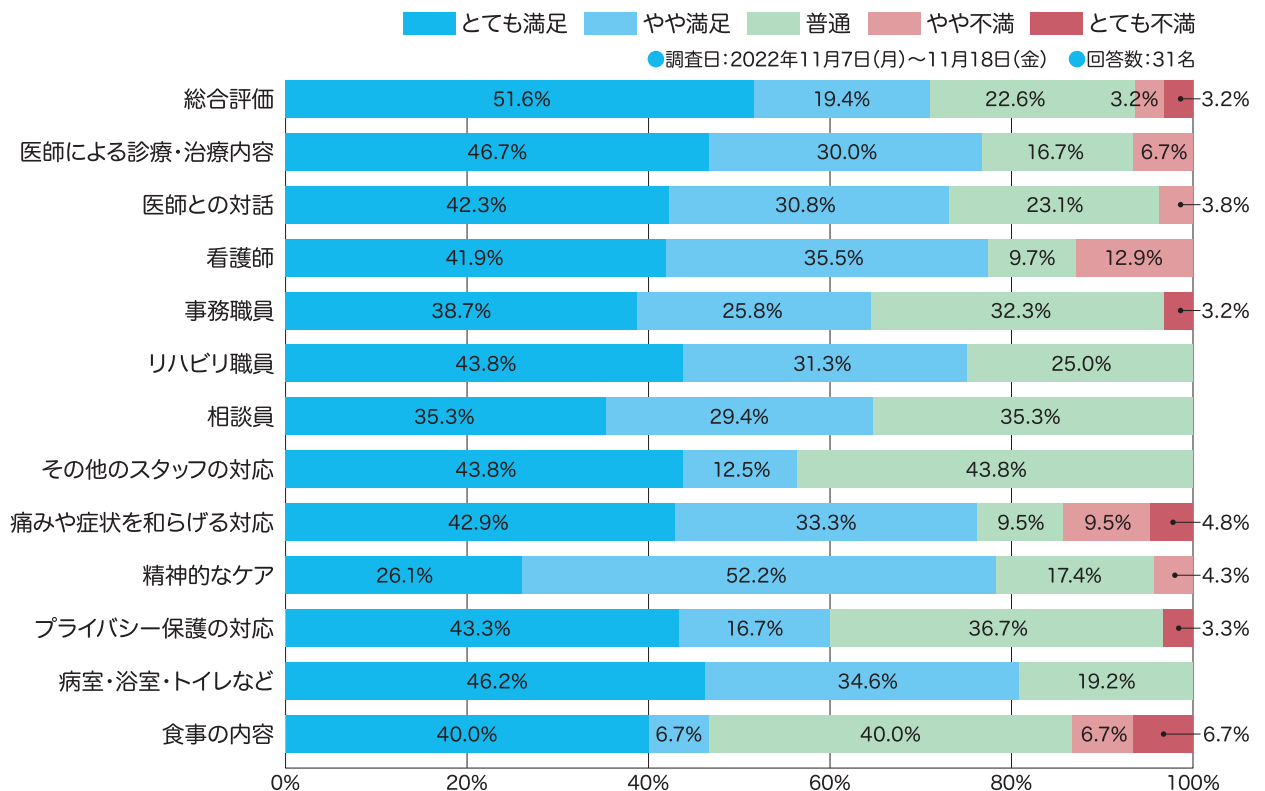


高浜豊田病院では、年1回患者満足度調査を行っており、昨年は11月に実施しました。患者・家族の皆さまには、ご協力頂き大変ありがとうございました。調査は、「外来患者」「入院患者」「透析患者」に分け実施し、結果を報告させていただきます。皆さまから頂いたご意見を職員全員真摯に受け止め、良質な医療・療養環境が提供できるように努めていきたいと思っております。

外来



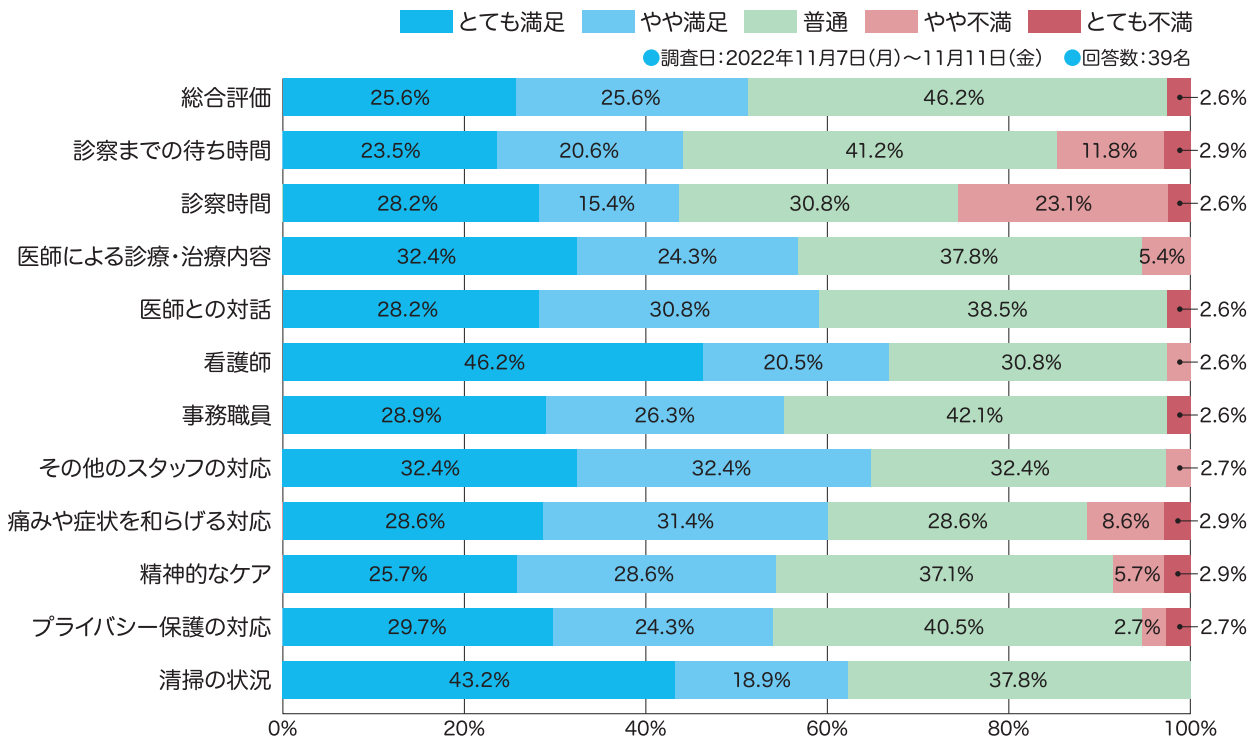
入院



※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

外来 入院 透析

病院に対する現在のご要望・今後のご要望などがございましたら、ご意見をお願いいたします。



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!



検診センター

- 検診日** 月曜日～金曜日および第1・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30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(36,300円)
協会けんぽ: 生活習慣予防健診(7,169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

モスバーガー三河高浜店

高浜市湯山町2丁目5-13 TEL 0566-52-9188



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。

9:00~11:00

A イートインのみ スタートプレートセット	B BLTバーガーセット	C フィッシュバーガー+ドリンク
---------------------------------	---------------------	-------------------------

11:00~24:00

C フィッシュバーガー+ドリンク	D チーズバーガー+ドリンク	E 季節によりデザートが変わります デザート+ドリンク
-------------------------	-----------------------	---------------------------------------

【ドリンク一覧】 オレンジジュース・アイスウロン茶・ペパシコーラ・メロンソーダ・ジンジャエール・アイスコーヒー・アイスティー・ブレンドコーヒー・ホットティ

※ドライブスルーでご利用のお客様は、ご注文時に「健診食事券使用」とお伝えください

快適ライフ



自己チェック! あなたの嚥下(飲み込み)の状態は?

皆さん、食事は美味しく召し上がっていますか?

食事中にむせたり、今まで食べられていた固形物が食べにくくなっていませんか?

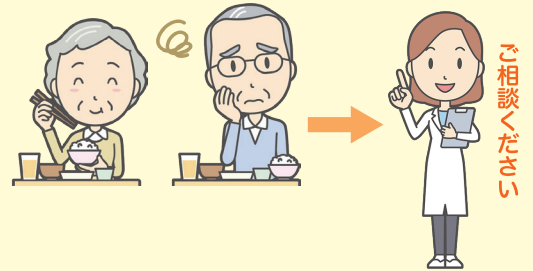
今回は簡単に嚥下(飲み込み)の状態をチェックできる「EAT-10(イートテン)」をご紹介します。



以下の10個の質問に、0~4点のいずれかで答え、合計点をチェックしましょう。

質問
① 飲み込みの問題で、体重が減少した
② 飲み込みの問題が、外食に行くための障害になっている
③ 液体を飲むときに、余分な努力が必要だ
④ 固形物を飲み込むときに、余分な努力が必要だ
⑤ 錠剤のみ込むときに、余分な努力が必要だ
⑥ 飲み込むことが苦痛だ
⑦ 食べる喜びが飲み込みによって影響を受けている
⑧ 飲み込むときに、食べ物がのどに引っかかる
⑨ 食べるときに咳が出る
⑩ 飲み込むことはストレスが多い

点数のつけ方	
0点	全くそう思わない(問題なし)
1点	めったにそう思わない
2点	ときどきそう思うことがある
3点	よくそう思う
4点	いつもそう思う(ひどく問題)



さて、皆さんは合計何点になりましたか?

合計3点以上の場合、嚥下(飲み込み)の状態や安全性について医師に相談することをお勧めします。

また、3点未満でも嚥下(飲み込み)に関して心配ごとがある方は、定期的に「EAT-10(イートテン)」で変化がないか、チェックしてみましょう。そして日頃から口腔内を清潔に保ち、声を出す機会を設けるようにしましょう!

リハビリテーション科 言語聴覚士 森真実也

口腔の運動を習慣的に行ってみましょう!

口腔の運動

① 口唇の運動

① 口を開けたり閉じたりする

② 口を横に引いて「いー」前に突き出して「うー」

舌の運動

① 舌を前に出す 引っ込める

② 舌で左右の口角(唇の縁)を触る

③ 唇をぐるっと1周舐める

頬の運動

① 頬を膨らます 凹ますを繰り返す



あともがき

春の訪れと共に、皆々様の上にも幸せが訪れますよう心よりお祈り申し上げます。

4階病棟 石川梨紗

検査データの基準範囲

血液検査で表示してある基準範囲は統計学的に算出した数値範囲を用いています。

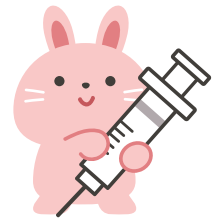
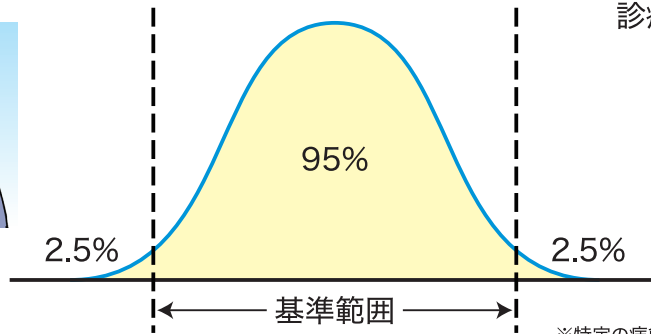
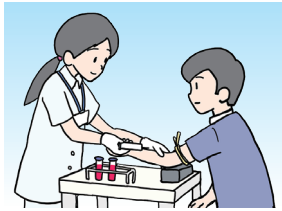
『基準範囲』とは健常者集団の95%が含まれる範囲をいいます。

病気がなく健康な人の集団(健常人)の測定結果を集計し、高い数値から2.5%・低い数値から2.5%を除いた95%が含まれる範囲を基準範囲として用いています。

日本臨床検査標準協議会(JCCLS)は、血液検査結果の解釈に施設間で差異が生じないように、日本全国の医療施設で共通して利用できる基準範囲=『共用基準範囲』を設定しました。共用基準範囲は全国的に導入が進められており、採用施設ではどこで検査しても同じ基準で判定されます。

当院では血液検査の中で、国内標準化が達成された41項目を対象に「共用基準範囲」を2021年1月1日より採用いたしました。

診療技術室臨床検査科 内田和歌子



※特定の病態に関してその診断、治療、予防について判断を行う際の基準となる値(ガイドライン等の基準値)とは定義が異なります。

旬の食材 美味しく食べて健康に

新玉ねぎと豚ヒレ肉の南蛮漬け

1人分
245 kcal
塩分:2.0g

新玉ねぎは種類に関わらず収穫後にすぐに出荷される玉ねぎの総称で3月から4月頃に出回る皮が薄く水分が多くてやわらかい「新もの」です。

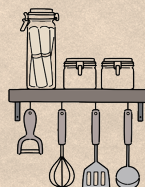


玉ねぎには硫化アリルという成分による辛みと独特のにおいがあります。硫化アリルにはエネルギー代謝に重要な働きを示すビタミンB1の吸収率を高める作用もあり、慢性疲労の回復、筋肉疲労の解消に役立ちます。硫化アリルは熱に弱く、水に溶ける性質があるため、生で食べるのがおすすめです。



作り方

- 1 豚肉は1cmほどの厚さで一口大に切る。玉ねぎは縦半分に分けて、スライサーで薄切りにし、人参は千切りにする。
- 2 南蛮酢の材料を合わせ、玉ねぎと人参を加えて混ぜる。
- 3 豚肉に塩・こしょう各少々で下味をつけ、小麦粉を両面に薄くまぶす。
- 4 油をひいたフライパンで火が通るまで両面を焼く。熱いうちに②の南蛮酢に加えてあえる。
- 5 茹でたスナップえんどうを彩りで添える。



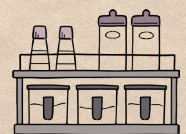
管理栄養士 寺島彩香

材料/2人分

新玉ねぎ	1個	塩	少々
人参	1/2本	こしょう	少々
豚ヒレ肉	150g	小麦粉	適量
		油	大さじ1

【南蛮酢】

酢	大さじ2
だし	大さじ2
しょうゆ	大さじ1+1/2
砂糖	大さじ1/2



【付け合わせ】スナップえんどう