

けあき

医療の原点は思いやり

2023
JULY

20
vol.



特集

＜尊厳と活力ある生活をサポート＞
～リハビリテーション科～



心臓リハビリテーションを行っている様子

患者さんの生き方、価値観に適したリハビリテーションを提供

当院は2022年10月からリハビリテーション科を標榜し、リハビリテーション科専門医が常勤しています。急性期病院のリハビリテーション治療として、退院後の患者さんの暮らしが可能な限り守られるよう、医学的観点に患者さんの生き方、価値観とを照らし合わせたリハビリテーションを計画して行っています。

そもそも、「リハビリテーション」とは、機能回復を目的とした訓練をイメージされることが多いと思います。しかし、機能回復はその人がその人らしく生きていくための手段であり、目的ではありません。「その人がその人らしく尊厳と活力を持って」退院後も暮らしていけるようにサポートする全ての関わりが「リハビリテーション」です。

対応領域は、集中治療室も含めた早期リハビリテーション、周術期リハビリテーション、心臓リハビリテーション、呼吸リハビリテーション、腎臓リハビリテーション、脳卒中リハビリテーション、がんリハビリテーション、緩和リハビリテーション、嚥下リハビリテーション、運動療法、栄養療法、装具療法、痙縮治療、慢性疼痛やリンパ浮腫に対する治療など多岐に渡り、各診療科の依頼に合わせて診療していきます。

病氣自体が単一の問題であることは少ないため、単一領域のリハビリテーションで問題が解決することは、ほぼありま

せん。病態や障害など、患者さんがもつ複合的な問題を診る必要があります。内部臓器や骨、筋肉を含めた全身の動き、人の生活、暮らしそのものをトータルで診ることで各診療科、療法士、病棟管理のサポートをすることが、当科の役割です。

現状は嚥下機能検査（嚥下内視鏡検査、嚥下造影検査）、小児科、形成外科、整形外科などで作製される装具相談、修正、処方、脳卒中後遺症のフォロー（高次脳機能障害、自動車運転の再開など）、緩和、退院調整のサポート、複合疾患の際の診療サポートなどを行っています。

退院後のサポートがスムーズに移行できるように、近隣の病院、訪問看護などの地域サービスと連携をとっています。どのような障害があろうと、本人らしく尊厳と活力を持った生活ができる環境をこの磐田の地で作っていきたいと考えています。どうぞよろしくお願いいたします。



リハビリテーション科医長
日本リハビリテーション医学会
リハビリテーション科専門医

ありもと なほと
有本 直人

生活動作訓練で基本的な動作を再び可能に



言語訓練でコミュニケーションを円滑に



リハビリテーション技術科の取り組み

リハビリテーション技術科は、理学療法士21人、作業療法士9人、言語聴覚士7人が在籍し、あらゆる診療科からの依頼に対応しています。その割合は入院患者さんの約40%であり、全国平均の24.9%を大きく上回っています。

当院では入院後、すぐに積極的なリハを開始する急性期リハビリテーションを行っています。各疾患の治療と並行しながら日常生活活動の早期獲得のために、入院中の体力の

低下をできるだけ防ぎ(廃用予防)、「本人らしく尊厳と活力を持った生活が送れる」ようお手伝いします。

医師、看護師や薬剤師、管理栄養士、歯科衛生士、臨床工学技士、医療ソーシャルワーカーなどと連携し、多職種チームで患者さんの治療・訓練にあたっています。

●転倒転落予防対策委員会

多職種による転倒転落しにくい環境づくりと、転倒転落が起きた場合の影響を最小限にすることが委員会の目的です。危険を点数化し、事故が起きる可能性のある患者さんを拾い出す取り組みをしています。AI(人工知能)を使った予測システムが実用化され、当院でも導入いたしました。危険が高いと判断された患者さんに対し、離床センサーの設置や衝撃を緩和する緩衝マットなどを使い、どのような動作で転びやすいのかなどを検討しています。

当院では、患者さんがベッドから起き、活動することを推進していますが、転倒転落の発生率は全国平均と比べて低く抑えられています。

●摂食嚥下チーム

食物などが誤って気管に入る誤嚥を防ぐことがチームの目的です。入院早期から多職種で、嚥下機能の評価を行います。一人ひとりの状態に適した場所や姿勢、器具、食事の形態を検討し、患者さんの暮らしに合わせた摂食条件について、対話を重ねて決定しています。

検査には①嚥下造影検査、②嚥下内視鏡検査などがあります。

- ① 嚥下造影検査 :X線を用いて食物の飲み込みの様子を観察する検査
- ② 嚥下内視鏡検査 :鼻咽頭ファイバーという内視鏡を用いて食物の飲み込みの様子を観察する検査

「食べる喜び」を 長く持てるようサポート



食事介助を行う
和田看護師

摂食・嚥下障害看護認定看護師

摂食・嚥下障害とは簡単に言うと食べる事が上手に出来なくなることです。摂食・嚥下障害になると胃に運ばれずの食物が誤って肺の方に入ってしまいます。間違えて肺の方に食物が入ってしまうことを誤嚥と言い、肺炎になった状態を誤嚥性肺炎と言います。摂食・嚥下障害は脳血管疾患や筋力低下などの様々な要因で起こります。食べる過程でどこに障害があり食べられなくなっているのかをみつけ、改善するようにリハビリを行ったり、上手に食べられる姿勢や食形態を探したりして、再び食事を安心してとれるようにサポートをしています。

当院には摂食・嚥下チームがあり、医師をはじめ、看護師、薬剤師、管理栄養士、歯科衛生士、言語聴覚士など様々な職種で構成されています。嚥下障害の原因は様々です。多職種で多角的に関わっていくことが改善の近道となります。当院に誤嚥性肺炎で入院された際にはそれぞれの職種が専門性をもってサポートしていきます。

誤嚥のリスクを回避する最大の方法は食べないことです。しかし、食べなければ飲み込む機能は衰えていきますし、何より食べる喜びを奪うことになってしまいま

す。私の役割は患者さんの食べたい気持ちに寄り添い、安全に食べる方法を探していくことです。

嚥下障害は高齢になるにつれて増えることが知られています。一番の要因は筋力低下です。年齢を重ねると足腰の筋力が低下すると同時に、飲み込む筋肉も低下していきます。今後高齢化が進むことで、嚥下障害により入院される患者さんも増えてくることが予測されます。入院される前に嚥下障害を予防できるように数年前に「誤嚥性肺炎減らそう隊」を結成し地域へ外向き誤嚥の予防を呼びかけています。入院されている患者さんだけでなく、市民の皆様が、長く食べる喜びを持てるように活動を続けていきたいと考えてます。



摂食・嚥下障害
看護認定看護師
わだ ひろゆき
和田 裕之

片頭痛は予防の時代へ

脳神経外科部長 天野 慎士



全人口の4割がもつ慢性頭痛

頭痛は一過性の頭痛もありますが、全人口の約4割は慢性的な頭痛を持っています。その中で片頭痛は約1/4を占め、その3/4の人には生活に支障が出ていると言われています。しかし、病院にかかったことがある人は片頭痛患者の1/4程度に過ぎません。磐田市でいうと、慢性頭痛患者は6万5千人を超え、片頭痛患者は1万5千人程いると考えられます。たかが頭痛ととらえられる人もいれば、頭痛により生活を脅かされている人も多くいます。

軽度の片頭痛は痛み止めの内服で対応できることが多いです。効果的な薬剤や内服するタイミングによって頭痛のコントロールが可能なのもあります。しかし、痛み止めを使用する頻度が増えると、薬物乱用頭痛と言われる難治性の頭痛になることがあります。

新たな予防薬が症状を改善

片頭痛発作が月2回以上ある人に対しては、予防療法を検討することが推奨されています。

近年、片頭痛の発症に関与しているCGRP(カルシトニン遺伝子関連ペプチド)に対する薬剤が使用できるようになりました。この薬は、頭痛を起こさせる物質を、痛みを感じさせる神経に届かないようにします。高い片頭痛抑制効果が早期に発現し、副作用も少なく、約半数の患者が片頭痛日数を半分に抑えられているという結果が出ており、中には片頭痛が全く起こらなくなる人もいます。

片頭痛は体質的な要因が強く、なかなか完治する病気ではありません。しかし、新たな予防薬の登場により、より良く病気とつきあっていける状態となる人が多くなっています。

当院では、頭痛外来を開設しています。頭痛でお困りの方、患者さんの頭痛がなかなか治まらずお困りの開業医の先生方等からの受診、御紹介をお待ちしております。



あまの しんじ
脳神経外科 部長 天野 慎士

所属学会

日本脳神経外科学会専門医・指導医
日本脳卒中学会専門医
日本救急医学会専門医
日本認知症学会専門医
日本頭痛学会専門医

看護部長 就任挨拶



副病院長兼看護部長 くどう 工藤 ゆかり

はじめまして、2023年4月1日付けで、看護部長を拝命しました工藤ゆかりです。看護師として「浜松医科大学医学部附属病院」で長く勤務をしておりました。大学病院以外の病院で働くのは初めてで緊張すること多いのですが、新しい環境でこれから看護部長として何が出来るかという責任の重さをひしひしと感じると同時に期待でわくわくしています。まずは「磐田」の組織風土に早く慣れ、当院の基本理念『医療の原点は思いやり』を念頭に置き、地域の皆様から信頼される病院づくりのチームメンバーとして頑張っていく所存です。

皆様と共に対応に苦慮してきた新型コロナウイルス感染症の感染症法上の扱いが5月8日から変わり、以前の日常が戻ってきています。3年間に及ぶパンデミックの中も当院の看護師は基本理念に沿って、地域の皆様に信頼される安全で質の高い看護の提供に努めてきました。この理念を浸透させ、一人ひとりの看護師がやりがいを持って自分の力を十分発揮できる環境を整えていくことが自分に課せられた責務であると感じています。

当院の看護師教育プログラムは新人教育・ラダー別研修・特定行為研修・専門及び認定看護師の資格取得などの院内研修が充実しています。高齢化が加速しているわが国では、病院だけでなく地域の在宅医療に従事する看護職のレベルアップにも注力していく必要があります。そのため、今後は当院の看護師だけでなく、他の施設からも研修に参加できるような環境を整え、学ぶことができる病院にしたいと考えています。

医療現場では患者さんを中心に据えたチーム医療が進

んでいます。当院でも質の高い看護を提供するため、分野ごとに専門及び認定看護師が活躍してくれています。また、医師の負担軽減策のひとつとして、国が創設した制度下で必要な知識や技術の習得を修めた特定行為研修終了看護師が医師の担っていた業務の一部を行うことが可能になりました。このような背景も考慮し、当院の看護部では10月から自院でこの研修が実施できる「特定行為指定研修機関」を目指して鋭意準備をしています。加えて、静岡県看護協会の事業で「感染管理認定看護師教育B課程」の研修施設としての受け入れも始まっています。当院の看護師はもとより、スキルアップを目指す他院からの受講生も受け入れて中東遠医療圏の看護師のレベルアップを支援していきます。思い描いているプランが当院看護師にとって生き活きと働けるやりがいのある職場づくりにつながることを願って日々模索しています。

私は前任地で地域連携・看看連携に取り組んできました。患者さんが退院後も住み慣れた地域で暮らしていけるように多職種で協働して、患者さんの意思決定支援を行いながら、患者さんを地域で暮らす生活者として捉え、支えていけるよう、地域連携・看看連携は自分の課題として取り組んでいきます。入院することによって患者さんの生活、つまり暮らしに切れ目が出来ないようにシームレスに暮らしをつないでいくことを目標に、『時々入院、ほぼ在宅』を理想として、病院事業管理者・病院長をはじめ、職員一同で取り組んでいきます。当院を利用される皆様、地域の皆様のご理解とご協力を頂きながら取り組んで参りますので、今後とも宜しくお願いいたします。

院内日記

磐田市立総合病院ニュース

病院事業管理者方針発表会開催!

当院では、毎年年度初めに病院事業管理者から職員に対し、今年度の運営方針や今後の中・長期的なビジョンについての発表があります。

今年度は、「Slowdownの時代だからこそ進めていく医療の質管理と病院経営の強化」と題して開催されました。昨年度の病院運営・経営を振り返り、日々職員が一丸となって頑張っていることへの感謝の言葉とともに、「今後は高度急性期・急性期医療を担う基幹病院として、各部署がプロフィットセンターという意識を持って病院運営・経営に取組み、医療DXなども活用しながら、時代の流れに抗わず果敢にチャレンジしていきましょう」と当院の今後の「道」を示し職員全員の気持ちが結束する方針発表会となりました。



中央技術研修が始まりました!

新人看護師たちは1年目の研修医と合同で、臨床で実践する機会が多い静脈採血、血糖測定、点滴管理の技術を習得するための研修を行いました。

先輩看護師に丁寧に教えてもらいながら、真剣なまなざしで研修に取り組んでいました。

まだまだ研修は続きます。

研修医、新人看護師たちは、患者さんやご家族に寄り添える医療人になれるよう研修に日々励んでいます!



iwatagram

職員の特技や趣味を紹介します



すずき わかな
鈴木 和佳奈 薬剤師

遠出がしやすくなり、休日は、家族や友人と国内の名所を巡って旅行に行くようになりました。



松下村塾を観光



#国内旅行 #名所巡り #お散歩 #気分転換
#北海道か沖縄に行きたい

作ってみよう!!

ハッピーレシピ

NO.20

総量 (1人分:ごはん含まず)

エネルギー 350kcal たんぱく質 13.4g

脂質 27.1g 炭水化物 11.3g

食塩相当量 1.2g

材料 3人分

- ・鶏肉 200g
- ・オリーブ油 大さじ3杯
- ・なす 1/2本
- ・パプリカ 1/2個
- ・ズッキーニ 1/2本
- ・水 360ml
- ・ケチャップ 大さじ3杯
- ・ミニトマト 10個
- ・カレールー (市販) 1人前分 (一片)



当院管理栄養士



手近な調味料で簡単!夏野菜スープカレー

作り方

- ① 鶏肉となす、パプリカ、ズッキーニを一口大に切る。
- ② 鍋にオリーブ油を熱し、鶏肉を入れ、軽く焼き目をつける。火が通ったら鍋から上げておく。
- ③ 肉を焼いた鍋に野菜を加えて炒め、全体に油がなじんだら水とケチャップを加える。沸騰したら弱火で約5分煮込む。
- ④ 火を止め、ルーを入れて溶かし、焼いた鶏肉とミニトマトを入れ、混ぜながら弱火で薄くとろみがつくまで煮込む。

鶏肉や野菜には焼き色を付けておくと風味が増します。カレールーは中辛～辛口がオススメ。辛みを効かせることにより量(食塩)が少なくても満足感が出ます。



病院からのお知らせ

手ぶらで入退院ができる「CSセット」のご案内

はじめまして、株式会社エランです!患者さまが手ぶらで入退院ができるよう、衣類やタオルのレンタルと日常生活用品の提供を組み合わせたサービス「CSセット」を今年3月から院内コンビニでご案内しております。日額定額制のため、追加料金の心配なく必要な物を必要な時にご利用いただけます。

入院準備や洗濯の負担を減らしたい…と思われる患者さま・ご家族さまに、エランのCSセットがお役に立てれば幸いです。

CSセットのご案内



磐田市立総合病院

〒438-8550 静岡県磐田市大久保512番地3

TEL:0538-38-5000 FAX:0538-38-5050

<https://www.hospital.iwata.shizuoka.jp>



過去の「けやき」はこちら



Instagramはこちら



フェイスブックはこちら