



GEKKAN ORIMOTO

月刊 織本

6

2011年6月1日 Vol.202

発行 医療法人財団 織本病院
 印刷 〒204-0002
 東京都清瀬市旭が丘 1-261
 TEL 042-491-2121
 URL <http://www.orimoto.or.jp/>
 発行人 高木 由利



清瀬市旭が丘団地 “ひまわり福祉の会”

理事長・院長 高木 由利



清瀬は緑が多く、林がたくさんあります。私の自室は4階にあるため窓から見る景色はステキです。新緑の木々に光があたりキラキラ光る光景を見ていると清瀬は本当に美しい地だと感じます。

* * *

毎月第3土曜日のお昼に病院の近くにある旭が丘団地の集会所で『ひまわり福祉の会』が開かれています。この会は何年間続いているのか私は詳しくは知りませんが、旭が丘団地の自治会の有志の方々がカレー

ライスやコーヒーなどを作り、地域の高齢者のために行っているボランティア活動の1つなのです。当院では、私、箕輪専務、藤木副院長、栗橋医局長、健診担当の織本が交代で毎月参加しています。この会に私達が出ることでカレーを食べにいらしている方々のお役に立てる訳でもないのですが、旭が丘団地を知るチャンスになるのではないかと思います。

集会所に入ると、日頃外来でお会いする患者さんやご家族、あるいは私が看取った方々の奥様達がいらしたりして、何となくクラス会の様な気分に浸ります。土曜日のお昼に病院から離れた場所で色々な方にお会いするのは楽しいものです。

旭が丘団地は昭和42年に出来た大きな団地です。オープン当時は1874世帯でしたが、現在は1784世帯に減少し、しかも高齢化が進み、上層階の方々はとても住みにくい団地になったと聞いています。老々介護のため疲れ果てて私の外来に遠慮しながら辛さをご相談される方を見ていると、この方々のお役に立てることは何かと考えさせられてしまいました。そんなある日、自治会のNさんからひまわり福祉の会に来てほしいとお声がかかり参加するようになったのです。



カレーを食べながらおしゃべりをしたり、体の相談などをしながら織本病院を身近に感じて頂き、困った時に病院の窓口にいらして下さればと願っています。

ひまわり福祉の会はきっとずっと続いていくのだと

思います。継続させることは大変な努力だと思いますが、私達は参加することでお手伝いできると信じているのです。

ブランドと仕事 ⑤

専務理事・事務部長 箕輪 比呂志



私は多くの趣味を持っていますが、料理作りもその1つです。理由は自分自身の気分転換にも役立ちますが、何よりも自分が丹精込めて作った料理を食べた人に喜んでもらえるからです。去年は初挑戦のおやき（なすみそ等）を作りました。また、当院にギターデュオの青年達を招いた際には食欲旺盛な彼らに、海の幸のマリネ、ロールキャベツ、ハンバーグを作りました。そして料理作りに合いそうな赤ワインを頂いたのですが、ちょっともったいないと思う方もいるかと思いますが、これを使って長時間煮込んだビーフシチューも好評でした。料理は、愛情、つまり手間ひまをかけると美味しいと聞きますが、時間をかけた分だけ結果で答えてくれるので楽しいのです。



* * *

これまでは織本病院ブランドを築いていく為の重要な点について理念を絡めて書いてきました。そして前回私が投稿をした4月号では、職員全員が「ブランド創り」に関わっているということについても触れました。これらを通じて、私達の職場である織本病院という「舞台」に、仕事人として緊張感を持って立つことの大切さについて理解を深めて頂けたと思います。

さて、最近「接遇」というテーマをマスコミ、特にテレビ放映でも取り上げられる機会が増えてきました。そこで、もう一度「医療従事者としての接遇」について考えてみたいと思います。2月号に書きました通り、病院における本来の接遇の原点は「知識があり、

技術がある」ことが大切で、これらに続いて「笑顔や挨拶」となります。また、医療現場での経験が浅い方にとっては、「笑顔や挨拶」がきちんとできるようになり、それから「知識、技術を習得していく」ことも、順番は逆ですが最終的には心が込んでいることが大切ですので結構だと思います。次に、病院では注射や処置等に伴う痛みもありますが病院の接遇の大切な点は、「痛みを与えない、恐怖心を与えない、羞恥心を与えない、納得してもらう、不便を与えない、感動してもらう、感謝してもらう」ことが大切だと言われています。これらの項目をクリアするためのひとつとして、病院建物の構造上の問題が関わっていると考え、本年4月から1階の外来エリアの改装を予定していました。しかし3月11日に震災があり、建築用資材が不足することが想定されたので改装は延期し、来年まで持ち越しとなりました。一方、人が行う行為である「接遇」については更なる向上を目指すために、これまで通りに学習することができます。当院の改装が終了して病院建物の構造が改善された時には、接遇と改装した建物とのハーモニーによって、完成度の高い「病院の接遇」に繋がると考えています。

そこで今回は、1つの事例を紹介します。前述しました「病院の接遇」における大切なことのひとつに挙げられる「感謝してもらう」「感動してもらう」ことに関わる患者様のお声を頂きましたので皆さんと共有したいと思います。この方は、当院の病棟の改装をする10年程前に入院されたご経験がある方です。次のようなメッセージを頂きました。「以前に私が入院した時と比べ、リフォーム改装になって一段と清潔で美しくなり、その時に要望したことも、すっかり改善さ

れていました。短い日時でしたが、身も心も癒されて快復し、退院することができ感謝致します。特に、外のカフェテラスや池は、幼児の見舞客とも安心して楽しく面会でき、病棟ロビーでCDを聴けることも感動でした。食事も適量、適材、適味付けで申し分なく、おいしく頂き元気が出ました。また、スタッフの方々からホスピタリティのあるケアをして頂き、早期に快

復することができました。」

このような形で「織本病院ブランド」が築かれていくことを改めて感じました。決して遅いスタートはありません。ブランド創りは、いつでも、どこからでも始められると思います。今回から「ブランド作り」を改め、意図的に「ブランド創り」とさせて頂きました。

当院で患者様に人気のメニューをご紹介します!!



材料 (1人前)

銀だらの切り身 60g

【下味用】

生姜(しぼり汁) 1cc
酒 1cc
醤油 3cc
みりん 3cc

はじかみ 8g

絹さや 5g

【照焼きのタレ】 (10人前)

酒 50cc
みりん 50cc
醤油 50cc
砂糖 25g
水あめ 25g

作り方

【照焼きのタレ】

- ① 鍋に酒とみりんを入れ半量になるまで煮詰める。
- ② ①に醤油、砂糖、水あめを加えて弱火で30分程煮詰める。

【銀だらの照焼き】

- ① 銀だらはキッチンペーパー等でよく水気を取り、酒、生姜のしぼり汁をふり15分程おく。
- ② ①の水気を切り、醤油、みりんをふり15分程おく。
- ③ ②の水気をふきとり、180℃のオーブンで5～6分焼く。
(焼き時間はオーブンによって異なります。オーブントースターでもOK!!)
途中、ハケ等で照焼きのタレを2～3回に分けて表面にぬる。
- ④ 焼きあがった銀だらを皿に盛りつけ、はじかみ、下茹でした絹さやを添えて出来上がり。

★ お好みで大葉、粉山椒、けしの実、旬の野菜を添えて...

銀だらの照焼き



井上和広マネージャーからの

ワンポイントアドバイス

下味をしっかりつけることで魚の臭みが取れ、おいしく仕上がります。
照焼きのタレは最初からぬっておくと表面が焦げてしまうので、7割程度焼いてから2～3回に分けてぬりましょう!!
また、照焼きのタレは他の魚はもちろん、蒲焼や焼き鳥のタレとしてもおいしくご利用いただけます。是非おためし下さい♡

栄養量 (1人前)

エネルギー 182 kcal
蛋白質 8.7g
脂質 10.5g
糖質 7.8g
塩分 1.4g
カリウム 245mg
リン 120mg
食物繊維 0.2g

※このレシピは一般食のもので、治療食では分量・栄養量が異なります。

あなたの眠りは大丈夫？

～ 睡眠時無呼吸外来のお知らせ ～



大きな
いびき

夜中に
目が覚める

朝の頭痛や
けだるさ

昼間いつも
眠い

運転中
信号待ち
強い眠気

睡眠中に
呼吸が
止まる

これらの症状に
心当たりのある方は
お早目の受診を

習慣的に“いびき”をかく人だけでなく、朝起きても疲労感が強かったり、日中の眠気が強い人は睡眠時無呼吸症候群をはじめとした何らかの睡眠障害がある可能性が高いと言えます。仕事や日常生活への支障、交通事故のリスクだけでなく、継続的に循環器系にも負担がかかっており、心疾患、脳疾患、生活習慣病のリスクが増します。

当院で行っている睡眠時無呼吸外来では、必要に応じて詳しい検査を行い、睡眠の質を改善することでリスクを軽減し、健康増進を図り生活の質を向上させます。

※ 予約可 (予約なしでも受付できます)

※ 初診・急患 随時受付

ご予約・お問合せ TEL 042-491-2121 まで

担当医 Doctor in charge

内科 栗橋 健夫

診療日：金曜日 (午後)



呼吸器内科 齋藤 圭子

診療日：月曜日 (午前)

火曜日 (午前)

木曜日 (午前)



呼吸器内科 桂 秀樹

診療日：第1・3土曜日 (午前)



第122回 腎疾患ゼミナール

『あなたと私と腎不全 ④』 腎臓内科：高木由利

看護師からのワンポイントアドバイス

『食中毒について』 看護師：古東 成美

どなたでもご参加頂けます。皆様ぜひお越しください。

日時：2011年6月16日 (木)
午後 1:00 ~
会場：オリモトホール (当院4F)
参加費：無料

