



にじいろ 第11号

2016年2月19日

発行：公立宍粟総合病院

編集：広報委員会



〒671-2576 兵庫県宍粟市山崎町鹿沢 93 TEL 0790-62-2410 FAX 0790-62-0676

公式サイト <http://www.shiso-hp.jp/>

＝当院の理念＝

私たちは地域の皆様から信頼され親しまれる病院をめざします

尿が出にくいなどの症状があれば…

ここが前立腺です。
前立腺肥大により尿道が圧迫されることで排尿困難などの症状が出ます。



泌尿器科 部長 桑山 雅行

科学的根拠に基づいた最新の医療を提供

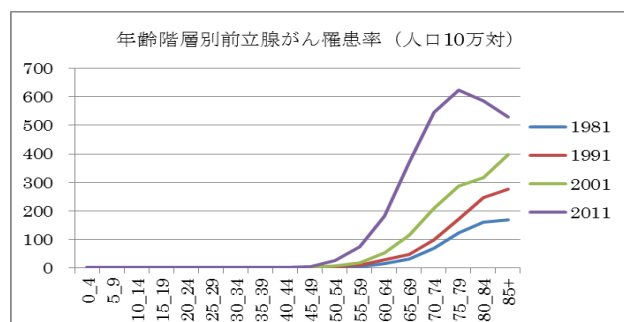
泌尿器科は尿路・男性生殖器の腫瘍、奇形、異物（結石）、機能障害等を薬物あるいは手術にて治療する診療科です。尿が出にくい、近いなどの下部尿路症状や血尿などを主訴として受診、紹介される患者さんが多く見られます。

当科では泌尿器科の疾患に対して、科学的根拠に基づいた、最新でかつ標準的な医療を提供するよう心がけており、内視鏡手術を中心に治療にあたっています。特に前立腺肥大症レーザー核出術は400例近い症例を積み重ね、手術成績も安定してきております。

外来では遠方からの患者さんも多く、1日でできるだけ検査、処置を行っており、予約時間より遅れが出てしまっております。待ち時間についてお叱りをいただいたり、「先生と看護師さんはいつご飯を食べているの」とご心配いただいたりとは色々ですが、できるだけ工夫をして待ち時間を減らしたいと考えておりますので、ご理解・ご協力いただければ幸いです。



泌尿器科スタッフ



年々、前立腺がんにかかる人が増加しています。



お困りの症状があれば受診ください

患者さんから学ぶという初心を忘れずに、診療レベルの向上に努め、泌尿器科疾患の治療に日々取り組んでいきたいと思っております。

尿が出にくい、トイレが近い、血尿が出るなどの症状でお困りの方がいましたら、ぜひ一度当科を受診ください。

外来診療日 火曜日・木曜日・金曜日
初診受付時間 8:30～11:00

私たちは地域の皆様から信頼され親しまれる病院をめざします！



院長 山崎 良定

日頃は当院にご支援ご協力をいただきありがとうございます。今年には宍粟市の地域包括ケアシステムの構築・訪問看護ステーションの設立に協力していきたいと考えています。今後とも、関連病院や地域の先生方と連携し、市民に信頼され親しまれる病院になるよう努めてまいりますので、更なるご支援をよろしくお願いいたします。



医療監 兼
医療安全管理対策
室長
山崎 富生

医療安全管理対策部は、病院の医療の安全確保を推進する部門です。ヒヤリ・ハットや事故事例の分析、再発防止対策の検討や、患者様に安心して安全な医療を受けて頂くための医療安全に関する相談業務を行っています。



参与
福田 昌弘

お達者クラブを通じた、住民の皆さんとの会話の中で医療人は機械に使われ、人間らしい対応が感じられないのご意見を伺うことがあります。問診、視診、聴診、触診という基本的な診療スタイルがますます必要であると痛感させられます。



事務部長
花本 孝

私ども事務部門は、人事・経理・医療事務・医療機器整備などを担当し、医療現場をサポートする業務を行っております。担当する業務が「受診して良かった病院・地域に必要な病院」につながればと考えています。



外科主任部長兼
地域連携室長
佐竹 信祐

神戸大学外科学教室と緊密に連携し地域の外科治療に尽力させていただきます。今後ともよろしくお願いいたします。



内科主任部長 兼
透析センター長
山城 有機

今年も内科全般・透析医療に、頑張りたいと思います。私達、内科チームの高齢化が進んでいます。今年こそ、新しい若い力が加わってくれることを願っています。



産婦人科
主任部長
植木 健

女性のトータルケアをめざし、新しいエビデンスに基づいた医療や医療サービスを常に取り入れ、家族の絆を大切に、やさしく、思いやりのある産科・婦人科を個々に合わせて提供していきたいと考えています。



放射線科
部長
鈴木 靖史

院内の各診療科や、地域の先生方からの依頼により単純 X 線、CT、MRI、などの画像検査、診断を行っています。先生方の診療に貢献できるように、正確で迅速な診断に努めております。どうぞよろしくお願い致します。



小児科
主任部長
前田 太郎

市内で起こったことは市内で解決。小児疾患であれば大抵のものは診るという気概で毎日の診療にあたっています。少人数で苦勞することもあります。スタッフ一同、日々研鑽に努めていますので、よろしくお願い致します。



薬剤部長
笠波 生也

今年度も9名の薬剤師で、薬に関わる業務を行っていきたく思います。皆様からのご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。



看護部長
段林 照枝

今年も申年。三猿は、「見ざる・聞かざる・言わざる」ですが、医療・看護の動向をしっかりと見据え、患者さんの声に耳を傾け、伝えるべきことは伝え、『患者さんの安心と満足につながる心温かい看護の実践』に取り組んで参ります。



外来
看護師長
前田 尚三

患者様より信頼される心の通う外
来看護をめざし、各診療科に経験豊
かな看護師を配置し、質の高い医
療、看護が提供できるように日々、
知識・技術の習得に取り組んでいま
す。



手術室
看護師長
福山 康代

私たち手術室看護師は、【チームで
取り組む安全な周術期看護】
をスローガンに、患者様に安心して
手術をうけて頂けるよう、日々努め
てまいります。



透析センター
看護師長
竹井 千里

透析センターでは、看護師と臨床工
学技士の視点を生かした共同体制
で、患者さんが笑顔で過ごせる透析
医療を提供しています。



3 階南病棟
看護師長
立花真里子

3階南病棟は、救急患者さんの入院
や、手術・検査を受けられる患者さ
んの対応をしており、看護師は「笑
顔・思いやり・信頼される看護」を
スローガンにし、日々奮闘していま
す。



3 階北病棟
看護師長
丸井 律子

昨年末には、開設後 16 年目で
6,000 人目の赤ちゃんが生まれました。
スタッフ一同、安全で質の高い
医療を目指し、安心して療養して
いただける環境を提供できるよう
に頑張っています。



4 階病棟
看護師長
田中めぐみ

整形外科の手術が増加し、私達
は、急性期のアセスメントの能力を
高めると同時に、入院初期から退院
後の生活を見据えた援助が出来る
ように頑張っていきたいと思いま
す。



5 階病棟
看護師長
雛倉 夏美

5F 病棟は、地域包括ケア病棟とし
ての役割を担っています。患者さん
の力を信じ、皆で支えよう！その人
らしさ～患者さんが 最善の場へ
退院できるように～をスローガン
に頑張っています。



検査科
技師長
阪本 哲生

臨床検査室では、病気の原因を調べ
る為、治療の効果を確認する為の
様々な検査に対応し、24 時間・
365 日、精度の高い検査結果をよ
り早く 提供する努力を続けていま
す。



臨床工学部
技士長
栗山 盛明

病院で治療をするために使用され
る機械・機器 (ME 機器) の保守管
理、操作説明などを受け持っていま
す。安全、安心な「ME 機器」を使
っていただけるよう取り組んでい
きます。



放射線科
技師長
森高 敏之

我々、放射線技師は院内・院外の先
生方の要望に応えられるよう日々、
技術と知識の向上に努めています。
また、患者さんには、常に優しく応
対するようにしています。安心して
ください、被曝低減してますよ。



リハビリテーシ
ョン科 技師長
高橋 清二

当科には理学療法士 (6 名) 作業療
法士 (2 名) 言語聴覚士 (2 名) が
います。患者さんの機能回復や日常
生活活動の向上のお手伝いをして
います。皆様が笑顔で生活できる
よう努めて参りますのでよろしくお
願いいたします。



給食科
主任栄養士
岸本 浩子

私たち給食科は 11 名の職員で
患者様の治療のサポートが出来る
ようにお一人おひとりに合わせた
入院食を提供しています。今後も安
全・安心で栄養バランスのとれた食
事の提供を心がけていきます。どう
ぞよろしくお願い致します。

新しくバス停が設置されました

新たな公共交通の運行に伴い病院南側に、バス停が設置されました。新公共交通は市内一律 200 円となっておりますので、ぜひ通院にご利用ください。また、正面玄関横に山崎高校から森林環境科学科の生徒が制作したベンチを寄贈いただいています。バス停からは少し離れていますがこちらもぜひご利用ください。



病院南側に設置されたバス停



山崎高校森林環境科学科の生徒制作のベンチ



おすすめメニュー

寒い冬におすすめの体が温まる汁物メニューです。

煮込んでスープごと食べるから、ビタミンCもカリウムもしっかり摂れて風邪の予防にもおすすめメニューです。



白菜と肉団子のスープ煮



エネルギーは1食116kcalと低エネルギー。
野菜もたっぷり120g。
1食で1日の1/3の野菜が摂取できます。

材料	分量 (2人分)
・とりミンチ	60g
┌ 溶き卵	10g
A おろししょうが	少々
・塩	1g
┌ 白コショウ	少々
└ 片栗粉	1g
・たまねぎ	40g
・白菜	160g
・にんじん	20g
・春雨	10g
・ピーマン	20g
┌ 水	320ml
└ ショウ油	小さじ 1
B みりん	小さじ 1/2
┌ 酒	小さじ 2
└ 濃口醤油	小さじ 2

※ショウ油がなければコンソメでも代用可

作り方

- ① たまねぎは小さめのみじん切りにする。
- ② とりミンチにみじん切りにしたたまねぎとAの材料、調味料を加えて混ぜ合わせ肉団子のたねを作る。
- ③ 白菜は5cm幅に切り、にんじんは縦4つ割りにし、いちよう切りにする。
- ④ ピーマンはへたと種を取り除き、横2mmの千切りにして、熱湯でさっと湯通しし、冷水で冷ます。
- ⑤ 春雨は水でもどし、少し短く切る。
- ⑥ 鍋にBの水と調味料を測り入れて沸騰させ、②の肉団子のたねを団子状にして入れる。
- ⑦ 再び沸騰し、あくが浮いてきたら取り除き、にんじん、春雨を入れて約15分煮る。
- ⑧ にんじんがやわらかくなったら、白菜をいれて一煮立ちする。
- ⑨ 皿に盛り付けてピーマンを天盛りする。

1食分 エネルギー116kcal、たんぱく質9.0g、脂質3.2g、カリウム356mg、塩分1.5g