



にじいろ 第7号

発行:公立宍粟総合病院

編集:広報委員会



2012年1月10日

〒671-2576 兵庫県宍粟市山崎町鹿沢 93

TEL 0790-62-2410

公式サイト <http://www.shiso-hp.jp/>

FAX 0790-62-0676

メールアドレス info@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



新年のごあいさつ

新年明けましておめでとうございます。

平素は当院をご利用いただき、また当院にご協力いただきありがとうございます。心よりお礼申し上げます。

昨年は3月の東北大震災により大勢の方が被災され、10か月がたった現在でも避難生活を送られている方々が多くいらっしゃいます。寒冷地での避難生活は厳しいものがありますが心よりお見舞い申し上げます。できるだけ早い復興を祈念いたします。

さて、当院では昨年5つの良いことがありました。

- (1) 新しい理念と基本方針のもと第三次中期経営計画を立て病院の運営を見直しました。また、11月には病院機能評価 Ver.6 を受審しました。院内の職員が一丸となって取り組んだ結果、医療の質の向上が確実に得られました。
- (2) 兵庫医科大学から2か月の地域医療の研修に8名の研修医が来ました。ベテランの多い医局ですが若い医師が来ることで元気付きました。
- (3) 9月に厚生労働省から基幹型研修病院の指定を受け、平成24年度から新しい研修医を受け入れる体制が整いました。
- (4) 病院の経営面で入院患者が増え回復傾向になりました。
- (5) 12月にCT装置を最新の機種(64列)に入れ替えました。画像が鮮明になり、心臓の血管の撮影や3D画像の作成も可能となりました。

医師不足・看護師不足と厳しい条件ですが、当院の職員は将来に向けて前向きに進んでおります。今年はレベルアップした医療の質を維持しながら、医師確保・看護師確保を引き続き行い、さらに多くの研修医が来る病院になればと思っています。

今後も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て参りますので、どうぞよろしく願いいたします。

院長 山崎良定

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。

基本方針

1. 患者さんの権利を尊重し良質の医療を提供します。
2. 救急医療・へき地医療などの地域医療を推進し拠点病院として活動します。
3. 医療安全を重視し危機管理を徹底します。
4. 地域の医療機関や保健福祉分野との相互連携を深め、効率的な医療を推進します。
5. 患者さんに親しまれる病院づくりのために、いきとどいた患者サービスの向上に努めます。
6. 職員は専門職としての誇りと目標を持ち、常に研鑽して知識と技術の向上に励み、チーム医療を推進します。

医師・看護師等奨学生を募集！

医師や看護師等を確保し地域の医療の充実を図るために、将来、宍粟総合病院で医師や看護師、助産師として勤務しようとする学生を支援します。



受付期間：平成24年2月13日（月）～3月23日（金）

午前8時30分～午後5時15分（平日）

募集要項・申請書の交付：総合病院総務課

※ 郵便請求可（140円切手同封要）

※ 病院ホームページからダウンロード可

問合せ先 宍粟総合病院 電話 62-2410

	医師	看護師・助産師
対象	大学の医学を履修する課程に在学または入学する人（出身地、大学の所在地は問いません）	看護師や助産師の学校などに在学または入学する人（出身地、大学の所在地は問いません）
貸与額	修学資金 月額20万円 入学資金 入学金の2分の1 （限度額100万円 入学時のみ）	修学資金 月額5万円 入学資金 入学金の2分の1 （限度額12万円 入学時のみ）
貸与期間	貸与決定月から在学している大学、学校などを卒業する日の属する月までの間（正規の修学期間）	
必要書類	申請書（病院で交付）、履歴書、大学医学部在学証明書または入学手続を終えた者であることを証する書類、誓約書	申請書（病院で交付）、大学・学校在籍証明書または入学手続を終えた者であることを証する書類、誓約書
選考方法	書類審査及び面接	
返還の免除	免許を取得後、宍粟総合病院または千種、波賀診療所の医師として奨学金の貸付期間に相当する期間（貸与期間が4年未満の場合は4年）勤務したときは返還債務が免除されます。	免許を取得後、宍粟総合病院の看護師等として4年間（奨学金の貸付期間が4年を超える場合は貸付期間に相当する期間）勤務したときは返還債務が免除されます。



へき地医療貢献者表彰 受賞の山城医師に花束

昨年12月21日、『しそうの地域医療をサポートする会』会長の小林憲夫さんから山城有機医師に花束が贈呈されました。

これは山城医師の「へき地医療貢献者表彰」の受賞の記念と、日ごろの地域医療への貢献に感謝して贈られたものです。

一職場紹介一

放射線科



放射線科では、常勤医師1人、非常勤医師1人、診療放射線技師7人、看護師1人、准看護師1人、看護補助員1人のスタッフで検査・治療に対応しています。

現在、マルチスライス CT(64 スライス)1台、MRI(1.5 テスラ)1台、X 線透視装置2台、一般撮影装置2台、乳房撮影装置1台、X 線透視泌尿器科専用装置、血管造影装置1台などの診断装置が整備されています。

これらの機器によって、肺・気管支・肝臓等の腫瘍、動脈硬化などの診断を行っています。例えば、肝腫瘍が疑われる場合は血管造影(カテーテル)検査で診断し、カテーテルから直接腫瘍に治療薬を注入する治療やラジオ波焼灼術による治療を行います。動脈硬化などで動脈や静脈が細くなっている場合には、先端に風船(バルーン)のついたカテーテルで細くなったところを広げる治療や、特殊な金属(ステント)を留置し血管を広げるなど体に負担の少ない治療を行っています。

また、地域の開業医の先生方との連携により、CT・MRI を中心に予約をお受けしており、市の健診で要精検となった方の胸部 CT を用いた精密検査の予約もお受けしています。

検査終了後できるだけ早くフィルムと検査報告書をお渡しできるよう努め、地域の皆さまのお役に立てるよう心がけておりますので、お気軽にご相談ください。



医療における画像診断・放射線治療の重要度は年々増している。(写真は CT 室にて)

最新の CT 装置を導入

昨年 12 月 6 日から新しい CT 装置(コンピュータ断層撮影装置)が稼働しました。従来は 4 列だった X 線検出器の数が 64 列に増え、短時間でより鮮明な画像の撮影が可能になりました。

これにより、心臓病やがんなどの重大な病気の早期発見が期待できます。また、X 線防護機構を備えており、患者さんの体への負担を最小限に抑えています。



最新 CT 装置:シーメンス社 SOMATOM Definition AS

CT 装置とは?

X 線を利用して人体の輪切り画像を撮影する装置です。最新の設備では 1mm 以下の幅で撮影した画像をコンピュータで立体的な画像に再構成し画像診断に用います。



頭部 CT 画像



胸部 CT 画像

人間ドックのご案内



病気の早期発見と予防、健康状態のチェックのため人間ドックを受けませんか？当院では一泊二日コース・日帰りコースの人間ドックを行っています。1月から3月までまだ空きがあります。

■日帰りコース

受診日	毎週火曜日(祝日を除く) 午前8時20分～午後4時頃まで
料金	40,000円(消費税を含む)
検査項目	身体測定、尿検査、血液検査、便検査、糖尿病検査、眼科検査、聴力検査、胸部X線検査、心電図、食道・胃・十二指腸透視または内視鏡検査、ヘリコバクターピロリ抗体、腹部超音波検査、内科診察(聴打診・血圧・問診)
オプション(要予約)	MRA: 15,750円(人数に限りがあります)、腫瘍マーカー: 4,200円 ※金額はすべて消費税を含みます

■一泊二日コース

受診日	毎週 木曜日～金曜日(祝日を除く) 1日目:午前8時20分～ 2日目:午後2時頃まで
料金	61,000円(消費税を含む)
検査項目	身体測定、尿検査、血液検査、便検査、糖負荷検査、眼科検査、聴力検査、胸部X線検査、心電図、食道・胃・十二指腸透視または内視鏡検査、ヘリコバクターピロリ抗体、腹部超音波検査、内科診察(聴打診・血圧・問診)
オプション(要予約)	MRA: 15,750円(人数に限りがあります)、腫瘍マーカー: 4,200円、乳癌検診: 3,150円、大腸がん検診 26,250円、肺がん検診: 10,500円、腹部がん検診: 10,500円、子宮がん検診: 4,000円 ※金額はすべて消費税を含みます

※受診には予約が必要です。(2週間前までに予約をお願いします)医事課受付または、お電話にて予約状況をご確認の上お申し込みください。

受付時間:月～金曜日の午前8:30～午後5:15(祝日を除く)

申込・問合せ先:医事課 電話 0790-62-2410

※上記の料金・検査内容は平成24年3月末までのものです。4月以降変更する場合があります。



■3階北(産婦人科)病棟の面会制限について

インフルエンザの流行に伴い、院内感染防止のため3階北病棟での面会を制限しています。ご迷惑をおかけしますがご理解、ご協力をよろしくお願いします。



炊粟でも獲れる猪肉を使った鍋です。猪は煮込めば煮込むほどやわらかくなります。

材料(分量はすべて適量)

猪肉	れんこん
豆腐	小芋
こんにゃく	赤味噌
白菜	白味噌
菊菜	日本酒
ねぎ	砂糖
えのき	みりん
しいたけ	だし汁
ごぼう	粉山椒

つくり方

- ① 猪肉にはあらかじめ粉山椒をまぶしておく。豆腐、こんにゃくは食べやすい大きさに切る。ごぼうはさがきにし、水にさらす。れんこんは厚さ5mmの輪切りにして水にさらす。
- ② 白菜はざく切り。菊菜は4～5cm長さに切る。ねぎは5cmの斜め切りにする。
- ③ えのきは食べやすい大きさの房に分ける。しいたけは石づきをとり、飾り切りにする。小芋は皮をむき一口大に切る。
- ④ だし汁を火にかけ、味噌(基本は赤白1:1)で調味し、砂糖、みりん、日本酒で味を調える。
- ⑤ だしが沸とうしたら、まず猪肉を入れ野菜は煮えにくいものから順次入れる。豆腐やこんにゃくを入れたら最後に菊菜を加える。