

# 松徳新聞

2020年 3月号

発行所：松徳新聞編集室 〒580-0032 松原市天美東7丁目13-26

## HEAD LINE

- ② 第35回ヒヤリハット・メモ大会／新任医師の紹介
- ③ 松原市介護サービス情報フェア
- ④ にじいろ保育園 節分豆まき／ご面会のみなさまへ
- ⑤ 親睦日帰り旅行in神戸／松徳祭
- ⑥ 病院周辺飲食マップ お店のご紹介
- ⑦ 各部署の紹介／これなう！／今月のレシピ
- ⑧ 3月の公開医療講座 中止のお知らせ



## 松原第2中学校 災害教育

# 「伝えたいこと」



災害時の看護師の仕事について講演



自然災害の被害について講演



災害時の行動についての講演



災害時の生活を体験



擦過傷の応急処置を実践



骨折時の応急処置を実践

「伝えたいこと」皆さんにとって、それは何でしょうか？先日、私は災害委員として松原第2中学校での災害教育に参加させて頂きました。一見、病院での看護師業務と異なるフィールドと思われる方もいらっしゃると思いますが、私にとって、それは根本的には同じです。なぜなら「passion」がブレないよう意識しているからです。患者さんへの看護、子ども達への災害教育、私はギターや歌もやっていますが、それもまた同様、伝える手段は違えど「伝えたい」願いの根底にある「熱意」は変わってはいけないと考えてています。

子どもたちの真剣な表情や声、今回の災害教育を通して、更に日々の病院業務、災害対策活動に傾倒し、地域の皆さんへ還元していくべきだと考えております。

外来看護師  
迫 水 俊史



会場の様子



たくさんの部署が参加



表彰



賞状授与

当院で実際に起きた事例に基づいてプレゼンテーションする大会です。日々の業務中で遭遇する、「ヒヤリ」ハットした経験は事故を未然に防ぐ為の重要な体験です。各部署それぞれ事例を取り上げ、改善策を練り、実施し、改善結果を発表します。

- 第1位 : 4階南病棟
- 第2位 : 病院リハビリ
- 第3位 : 日帰り手術センター

となりました。（医事課は12位でした…）  
より良い医療を提供できるよう日々努力していきたいです。私たち医事課も今後入賞できるように頑張ります。



医事課  
**奥野 亜希**

2月16日(日)に、第35回ヒヤリハット・メモ大会が開催されました。

ヒヤリハット・メモ大会とは、年2回行なわれる

**【第1位 4階南病棟】** 4階南病棟 芝 孝一郎  
内科で入院される方の多くは、治療を目的に尿道留置カテーテルという管を挿入し、持続的に尿を排出させる方法を行います。しかし、カテーテルを挿入することでの感染症のリスクを考え、早期に抜くことができるよう

に取り組みを行いました。結果、取り組み前より平均で4・2日間も留置期間が短縮でき、感染を起こした患者様は一人もいませんでした。

今回の受賞を励みに、今後も患者様が少しでも安心・安全な入院生活が送れるよう取り組んでいきます。



第1位、4階南病棟の挨拶

# 第35回ヒヤリハット・メモ大会

## 新任医師の紹介 どうぞよろしくお願ひいたします!

阪南中央病院

**鳥羽 洋輔 (とば ようすけ) 医師**

初めまして。阪南中央病院より派遣されて参りました鳥羽と申します。2ヶ月という短い期間ですが、救急科の研修をさせて頂きます。若輩者ですがよろしくお願ひします。

阪南中央病院

**光金 哲平 (みつかね てっぺい) 医師**

徳洲会と言えば、救急というイメージがあります。そんな病院で研修させていただけのですから、しっかりと何かを持ち帰ることができたら、と思っております。



骨密度・握力測定、認知症検査など



キリン堂によるフレイルの講演



東和薬品による認知症予防の講演



デイサービスの作品展

2月16日日曜日、まつばらテラスにおきまして、第1回松原市の介護情報フェアが、松原市介護保険事業所連絡会主催で開催されました。当日は、あいにくの雨模様となり、参加者は多くありませんでしたが、熱心に講演を聞いていただき、骨密度や耳の聴こえ、において健康チェック等の測定コーナーの体験をしていただきました。

地域包括支援センター  
西島 茂雄

今回の企画は、松原市民に介護の情報を知つてもらい、今後の生活に活かしてもらうことを目的に、キリン堂や東和薬品の協力も得て、半年かけて準備してきました。あわせて介護業界の人材確保も目的とし、事業所連絡会より求人票を集め、就職フェアも行いました。

予算のない中、はじめての大きな取り組みを苦労しながら行えたこと、また9か所の連絡会がひとつの取り組みを一緒に行えたことは、今後の連絡会活動の励みにもなりました。次回にむけ、また準備を始めたいと思います。



松原市介護保険事業所連絡会紹介ブース

# 松原市介護サービス情報フェア



2020年の鬼

2月3日、にじいろ  
保育園で節分豆まき  
に参加しました。

最初は笑顔だった  
子供達も鬼を見た瞬間  
顔色が変わりみんな泣き顔に！ 追いかける  
鬼に豆の代わりのボールで攻撃、先生達と協力を  
しながら鬼を退治しようと奮闘しました。  
子供達の頑張りで鬼を撃退し、安堵の表情！  
少しずつ泣き顔が笑顔に戻っていく様子が伺え  
ました。



# にじいろ保育園 節分豆まき



## ご面会のみなさまへ

新型コロナウイルス、インフルエンザなどの各種感染症に対する  
**院内感染防止策として、面会時間は短くし、不要なご面会は  
お控えいただきますようお願いいたします。**

### ご面会時の注意点

**1 面会時の  
マスクの着用**



**2 熱・咳などある方の  
面会禁止**



**3 お子様などの  
面会制限**



**4 面会時は必ず、総合案内にて  
面会手続きをお願い致します。**

ありがとうございました。  
ご参加下さった皆様、  
ありがとうございました。



神戸三田アウトレット

吹田のアサヒビール工場に向かいました。ビール工場では製造過程やビールの歴史を学び、懐かしいビールの展示に会話を弾みました。ビール工場での楽しみと言えば、やはり作り立てビールの試飲です。ビールの試飲は格別でした。普段あまり飲む事が出来ないマイナス2度のエクストラビールや黒ビールもあり、ハーフ＆ハーフなどの飲み方も出来ました。様々な飲み方のリクエストされている方もおられました。(笑)

昼食は神戸三ノ宮に移動し、シェフが各テーブルの大きな鉄板の上で食材を焼いてくれる本格的なステーキをしました。お肉の焼ける音を楽しみながら豪華でとうても美味しい料理を堪能しました。食後は、神戸三田にあるめんたいこパークを見学しました。その後、神戸三田のプレミアムアウトレットに行きました。そこでは自由行動で買い物を楽しみました。バーゲンが最終日という事もあり、多くの人で賑わっていました。



老健6階 介護副主任

形部 幸代

天候にも恵まれ、  
行ないました。

# 親睦会日帰り旅行in神戸

1月 26日(日)親

睦委員会主催にて  
神戸日帰り旅行を行ないました。



めんたいこパークでお土産買いました!



アサヒビール工場で集合写真



ステーキハウスで神戸牛に舌鼓!



おいしいビールに乾杯



ビールの試飲は格別



松原徳洲会グループ 第5回

# 松徳祭

5/17(日) 開催予定

\*雨天の場合イベント一部中止

お問い合わせ

●主催：医療法人徳洲会 松原徳洲会病院

松原市天美東7-13-26

TEL072-334-3400/FAX072-332-3512

入場  
無料



※お車でのご来場はご遠慮ください

# 病院周辺飲食マップ お店のご紹介

マップNo. 15 そば・カレー だいみょう

店内はテーブル2つ  
の8席とカウンター6  
席ありいつも多くの  
客で賑わっています。  
安くて美味しい松原  
徳洲会病院のすぐ裏  
にありますので一度お  
店に来てください。  
スタッフ一同心より  
ご来店お待ち申し上  
げます。

店内はランチ限定のうどんとミニカレーセット（税込680円）もお得です。その他にもスタミナカレーライス（税込850円）ときつねうどん（税込600円）もおすすめです。ラー油そば、とんこつまぜそば、スタミナそばは追いめしが無料で付きますので店員にお声かけください。

卵で食べる和そばのつけ麺です。美味しいので一度食べに来てください。

「そば・カレー だいみょう」は昨年6月にオープンし、お一人様でも気楽に来ていただけるお店です。ランチメニューも多種あり一番人気はラー油そば（税込850円）です。ラー油そばとはラー油入りつけ麺で、卵で食べる和そばのつけ麺です。美味しいので一度食べに来てください。

21時となります。定休日は日曜日となります。

「21時となります。定休日は日曜日となります。



お店の外観

今回のお店は、病院の南側にあります「そば・カレー だいみょう」です。営業時間は、ランチが11時～14時30分で、ディナーは17時～21時となります。



くつろげる空間の店内

## 朝・昼食事どころ 病院周辺 飲食マップ



- |                                    |                |                       |
|------------------------------------|----------------|-----------------------|
| 1 Cafe & Dining SunFlower / WARAWA | 7 カフェ ブリズム     | 14 創作Dining Fukuju    |
| 2 Bread & Sandwich ほんぽん            | 8 お弁当 もぐもぐ 天美店 | 15 √1010 route toto   |
| 3 ツエルク(喫茶)                         | 9 うどん・そば・丼 なかの | 16 そば・カレー だいみょう       |
| 4 ほっかほっか亭 天美駅前店                    | 10 大阪王将        | 17 屋台居酒屋 大阪 満マル 河内天美店 |
| 5 CAFE RESTAURANT MILKY WAY        | 11 うどん・そば 淡路屋  | 18 寿司・居酒屋 ほん助(地下1階)   |
| 6 松のや                              | 12 龍翔ラーメン      |                       |
|                                    | 13 めしや 宮本むなし   |                       |

※近隣の店舗をご紹介します。



ランチ限定のうどんとミニカレーセット



一番人気のラー油そば



スタミナカレーライス



きつねうどん



豊富なメニュー

## マップ No.16

### そば・カレー だいみょう

(住所) 松原市天美東7-12-3 1F

(電話) 072-333-5041

(定休日) 日曜日

(営業時間) ランチは11時00分～15時00分

(ラストオーダー14時30分)

ディナーは17時00分～21時00分



辛いと思われる治療ですが、少しでも患者さんが辛さを忘れられるような関わりを、スタッフ一同心がけて日々接しています。

透析とは、腎臓の機能が低下して、尿が出なくなつた（少なくなつた）患者さんの血液から本来尿として排泄されるべき水分や毒素を抜く治療で、週3回・1回平均4時間の治療を継続して行っています。透析と聞くと一生治療を継続しなければならない為、導入時は受け入れにくく、また導入してからも受け入れるのに時間がかかたり、正直まだ受け入れられないまま治療をされている患者さんもおられると思います。ただ、透析患者さん同士で情報交換や悩みを共有することで、透析室では笑顔で話をされたりしています。また、週3回通院することで、体調の変化をスタッフが気付き他の疾患を見ることもあります。



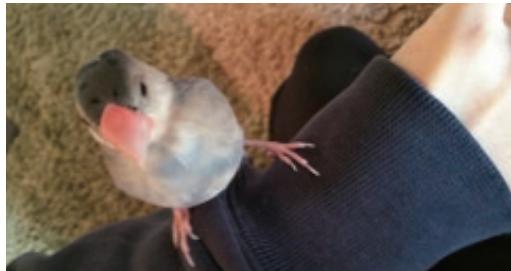
腎センター スタッフ一同

当院腎センター（透析室）は38床で、現在入院を含め100名前後の患者さんがいます。

透析とは、腎臓の機能が低下して、尿が出なくなつた（少なくなつた）患者さんの血液から



文鳥の由来は白いまだら模様がまる「桜の花びら」のようであるとか聞きます。性別は不明で、さえずつたらオスでさえずらなければメスです。ちなみにプロでもオスマスの判断は難しいそうです。



文鳥の性格はかなりおとなしいですが、人には慣れていますので手乗り文鳥として遊べます。さみしい時やかまつて欲しい時は、ケージ内をバタバタと暴れまわって遊んでくれと主張してきます。犬や猫みたいに感情表現が豊かです。ただし、可愛くて遊びに夢中になつていると文鳥は15分に1回ぐらいいんを落とすので気をつけいなかつたら大惨事になります。文鳥の特性として水浴びをしますが、水浴びしたときの文鳥の匂いが無臭から香ばしいコシソメの匂いがするそうです。

## 今年のレシピ 自身魚の桜蒸し



### 文鳥なう



監修：栄養科

総務課 北野 尋美



ご意見、ご感想は  
松徳新聞編集局まで

TEL: 072-334-3400  
FAX: 072-332-3512  
メール: info-matsubara@tokushukai.jp



松徳新聞 2020年 3月号

- 編集責任者：阪口 昇二
- 編集委員：貴島 幹三  
渡邊 成喜  
橋本 直幹  
玉野 佳代子  
西尾 昌美  
和田 尚之

#### 【材料】(2人分)



- ・白身魚（切り身） ..... 2切れ
- ・桜の花の塩漬け ..... 3本
- ・昆布（5cm角） ..... 1枚
- ・菜の花 ..... 20g
- ・料理酒 ..... 100ml
- ・練りわさび ..... 好み
- ・ポン酢 ..... 好み

#### ☆作り方☆

- ①桜の花の塩漬けは水に浸して、軽く塩抜きする。熱湯でゆでた菜の花は、冷水に浸けて色止め※し、水気を絞って4cm幅に切る。
  - ②鍋に昆布を敷き、白身魚も並べる。桜の花の塩漬け、酒、分量外の水200mlを入れ、中火にかける。
  - ③白身魚に火が通ったら、器に白身魚、桜の花を盛る。残った煮汁で菜の花を2~3分サッと温め、白身魚に添えて煮汁をかける。
  - ④器に練りわさびを添え、好みでポン酢をつけて完成。
- ※色止め…熱で変色しやすい野菜を、茹でた後にすぐ冷水にとって熱を取り変色を防ぐ方法の事を言います。



# 3月の公開医療講座 中止のお知らせ

新型肺炎の感染防止のため、3月の医療講演日程をすべて中止と  
流行の状況を鑑み、このような決定をさせて頂きました。  
4月以降の医療講演につきましても、新型肺炎の国内状況を踏ま  
え、検討した上でお知らせいたします。  
まことに申し訳ありませんがご理解のほどよろしくお願い申し上  
げます。



医療法人  
徳洲会

松原徳洲会病院

<https://www.matubara.tokushukai.or.jp/>

