



日本医療機能評価機構認定病院

笑顔いっぱい



広島中央保健生活協同組合 総合病院 福島生協病院

秋号
(第35号)

発行日／平成24年10月1日

発行・編集

福島生協病院編集委員会
広島市西区都町42番7号
TEL082-292-3171(代)

ホームページアドレス

<http://www.hch.coop/fukushima/>

新病院建設の進捗状況と医療構想について

「地域で安心してかかれる自分達の病院をつくりたい」

福島診療所が開設されたのが1955年(昭和30年)8月16日、現在の都町に福島病院として竣工したのが1959年(昭和34年)、今年で53年が経とうとしています。

幾度かの増改築を経て現在の形になりましたが、老朽化が顕著となり、患者様の療養環境向上のためにも建て替えが必要となりました。

2011年度通常総代会にて福島生協病院の新築移転を含む第5次長期計画が承認されました。先行して2011年2月より建設委員会を立ち上げ、2012年4月に設計会社が決定しました。以下建設のスケジュール(予定)です。

① 基本設計	2012年11月まで	③ 着工	2013年12月
② 実施設計	2013年7月まで	④ 竣工	2015年2月
～行政確認申請～		⑤ オープン	2015年5月1日



新病院建設事務局
奥井 俊格

「基本設計」と「実施設計」

基本設計とは、建物の大きさ、各部屋の間取り、機能を決めるものです。新病院の大枠がここで決まります。どんな医療活動をしていくのか、組合員が利用しやすくするにはどうしたらよいか、基本構想を図面に落とし込みます。ここに職員と組合員の思いと知恵を結集しなければなりません。

次に実施設計となります。実施設計は電気設備や配管、コンセント位置など、より細かな設備部分の設計になります。

次に、最も重要なのが新病院の医療構想です。2012年9月1日に新病院建設スタート集会を開催し(199名参加)、以下のような医療構想(案)を事務局より提案しました。

1) 24時間365日の診療を行います。

- 24時間365日求められる急性期医療に応える病棟構成。
- 2つの内科病棟にHCUをそれぞれ設置、個室率もアップ。
- 外科系も手術室と同じフロアに集中、外科領域の急性期医療に対応。
- 内科クリニックを統合し、内科診療の充実と拡充を図ります。
- 家庭医療センターを設置し、在宅医療を強化します。

2) 回復期リハビリテーション病棟をつくります。

- 「早く家に帰りたい」「もう少しリハビリしたい」といった要望に応えます。

3) 健康づくりとまちづくりの拠点となる病院を目指します。

- 健診センター機能を拡充します。

- 職員が積極的に地域に出て、健康づくり活動をすすめます。

4) 地域医療連携を強化します。

- 新たな連携関係を構築し、循環型の医療連携の中での役割を果たします。

5) 災害に強く、自然エネルギーを生かした明るく快適な病院づくりを進めます。

6) 病院運営に組合員参加を一層強め、「参加と協同」の病院づくりを進めます。

7) 職員の体系的な研修制度を充実させ、確かな医療生協人を育成します。



スタート集会(9月1日)

私たちの使命は、医療活動等の事業を通じて「地域で安心して住みつけられるまちづくり」を実現することです。皆様のニーズに応えるため新病院建設は「建て替えではなく、夢の実現のための新たな病院づくり」で進めていきます。

ともに学び合い、育ち合う職場作り ～クリニカルラダーを導入して

当院では、2011年から看護部教育制度としてクリニカルラダーを導入しました。導入した目的は、法人内には色々な事業所で沢山の看護師が働いています。どこで働いていても「一定のキャリアアップ・スキルが保障される」「一定のレベルの看護が提供できる」ようになる為です。ラダーとは「はしご」という意味で、レベル1(初心者レベル)からV(達人レベル)まであります。ラダー項目には「看護実践能力」「人間関係能力」「管理・教育能力」「倫理能力」「生協・民医連に関する力」の5項目があります。この5項目にそって、それぞれのレベルに合った課題に挑戦します。

今年度は14名の看護師がエントリーして、ラダーに挑戦中です。必須研修やチャレンジした課題などはファイリングしておきます。これをポートフォリオ(学習や研修の中で得られた資料、情報、気づきなどをまとめた物)と呼んでいます。これは自由に楽しくファイリングして、一年間自分が頑張ってきた事をまとめる為です。そして、年度末には評価面接があります。これは申請者、評価者、ナラティブフレンド(同僚評価者)で行います。評価表で点数化して70%以上を合格とし、認定書が授与されます。

クリニカルラダーは、一年間の準備期間を経て、昨年ようやく導入できました。評価基準など不十分な所もありますが、昨年を振り返って「ラダーに取り組む事で職場全体に活気が出てきた」「学習意欲が増してきた」と前向きな意見を沢山聞く事ができました。

2015年には新病院が出来ます。外観だけでなく中身も更に専門性を高め、看護の質をあげて「やっぱり生協の病院よね」と組合員さんや地域の人々に選ばれるよう努力していきたいと思います。



総師長 岡田 博美

高校生模擬面接を行いました

今年も、看護師をめざし看護学校や看護大学を受験する高校3年生を対象に、模擬面接を行いました。将来、私たちと一緒に働く看護師さんに一人でも多くなってもらうために、「高校生一日看護師体験」と同じように取り組み始めて4年目を迎えるました。

4年前は2名、3年前は6名の参加でしたが、回数を重ね、高校訪問でアピールする中で、だんだん評判となり、昨年から50名以上の申し込みが入るようになりました。

今年も8校から40名の参加でした。3会場に分かれて、生協の役職員が面接官となり、本番と同じように評価していきます。生徒さんたちからは、「とても緊張して、声が震えた。」「伝えたかったことも十分伝えられなかった。」「もっと社会のことや看護のことを学ばないといけないと思った。」「模擬面接を受けてよかったです。」などの感想が寄せられました。この体験を活かして、本番の入試でもぜひ頑張ってほしいと思います。

副総師長 原田 絹子



信頼される薬剤師をめざして

初めまして、今年3月に近畿大学薬学部を卒業し、4月から福島生協病院で勤務している沖吉慶子です。この度は私と私の勤務する薬剤部の紹介をさせて頂きます。

私は、薬学部6年制卒の第一期生で、これまでの4年制教育とは異なり、実務実習が病院・調剤薬局を合わせて5ヶ月間と大幅に増えています。その実習で薬剤師が、どのように社会と関わっているのかを実際に体験することができました。また、病院薬剤師と調剤薬局の薬剤師の仕事の違いも学ぶことができ、就職活動にもとても役に立ちました。

大学での研究活動は、3年生後期から研究室に配属され、2年半研究を行うことができました。ちなみに私の研究テーマは「ニューキノロン薬の他剤との相互作用に関する研究」です。この研究を通じて問題点を抽出し、解決する能力を身につけることができる様になった気がします、……気がするだけかも

次に、現在私が勤務している薬剤部は、私を加え薬剤師4人と事務1人で構成されています(薬剤師2名募集中)。薬局業務は、主に入院患者を対象とした調剤業務(内服・注射)、抗がん剤のミキシング、高カロリー輸液の混注、薬剤適正使用の情報提供などを行っています。

また病棟業務として、服薬指導をはじめ、栄養サポートチーム、感染制御チーム、癌ケアチームへの参加、糖尿病教室の講師などにも参加しています。

この中で、私の仕事は、調剤室での業務が主でしたが、8月から少しずつですが病棟業務も行う様になりました。以前から病院薬剤師として服薬指導など病棟での業務をしたいと考えており、ここで働く機会をもらい嬉しく思っています。同時に学生の頃とは違い、責任の大きさも実感しています。まだまだ右も左もわからない新人ですが、日々努力して頑張っていきたいと思います。将来は先輩薬剤師のようにチーム医療にも参加し、薬剤を通して患者や他の医療スタッフにも信頼されるような薬剤師になりたいと思っています。



薬剤師 沖吉 慶子

私のクリニック



当院は平成11年西区中広町に開院致しました。勤務医時代は消化器外科を専門に診療していましたが、現在は内科、外科系疾患のプライマリ・ケアを行っています。私の勤務医時代は現在程外科が細分化されてお

らず、消化器以外の呼吸器、乳腺、甲状腺の手術はもちろん、上部下部消化管および気管支内視鏡検査、血管造影検査、血管内治療、ICU管理、手術麻酔等も行っていましたし、中規模病院勤務時代は整形外科や脳神経外科の手術にも入っていた経験が役立っているように思います。福島生協病院には入院治療およびCT、MRI等の検査でもお世話になっています。今後とも宜しくお願ひ致します。

たがしらクリニック

〒733-001 広島市西区中広町2-22-21
電話 082-297-6671
FAX 082-297-6672
院長 田頭 尚
経歴:昭和60年横浜市立大学卒業
広島市民病院外科系研修(外科、心臓血管外科、呼吸器外科、麻酔科)
の後、水島第一病院外科、岡山大学附属病院第一外科、尾道市民病院外科、広島市民病院外科勤務を経て
平成11年たがしらクリニック開設

季節の料理 <秋のお弁当>

福島生協病院栄養科

気持ちのいい季節、お弁当をもって出かけるのは楽しいですね。
野菜中心のヘルシーなメニューです。ぜひ作ってみてください。



献立名	食材料名	分量(g) 2人分	作り方
きのこの炊き込みごはん	米 しめじ まいたけ えのき 油あげ にんじん みつば 調味料 { 薄口醤油 みりん 塩 }	1合 20g 20g 20g 1/5枚 20g 1/5束 小匙2弱 小匙1 小匙1/3	<p>①米を洗ってざるにあげます。。 ②しめじ、まいたけ、えのきは2cmに切ります。 ③油あげは縦に3本包丁を入れて、千切りにします。 にんじんは千切りにし、みつばは1cmに切ります。 ④調味料と米と材料を合わせて炊きます。</p>
天ぷら盛り合わせ	ごぼう なす さつまいも しおとう 人参 小麦粉 卵	20g 50g 50g 2本 20g 適量 1/5個	<p>①ごぼうは斜めに薄く切ります。 ②さつまいもとにんじんは斜めに薄く切ります。 ③なすは縦半分に切って、横に1/4に切ります。 切ったなすは、上1cmを残し、縦に切れ込みを入れます。 ④しおとうのへた部分を切りそろえます。 ⑤卵、小麦粉、水をさっくり混ぜ、衣を作ります。 ⑥野菜に衣につけて揚げていきます。 なすは後ろ半分にだけ衣をつけて揚げることがポイント! ⑦きれいに盛りつけます。</p>

献立名	食材料名	分量(g) 2人分	作り方
だし巻き卵	卵 だし 薄口醤油 みりん 青ねぎ 焼きのり 油	2ヶ半 50cc 小匙1/3 小匙1/3 2本 2枚 小匙1	<p>①卵、薄口醤油、だし、みりんを合わせよく混ぜて網でこします。 ②①に青ねぎを加えてフライパンで焼きます。 3回に分けて焼いて厚くすることがポイント! ③卵焼きは、冷ました後に焼きのりを巻いてまきすで包みます。 ④少し置いて6等分に切り分けます。</p>
鶏肉の中華風マリネ	鶏ムネ肉 パブリカ 赤 黄 きゅうり 玉ねぎ 調味料 { 濃口醤油 砂糖 ごま油 酢 だし汁 一味 唐辛子 }	80g 40g 40g 20g 20g 小匙1 小匙1/2 少々 小匙2 小匙1 少々 少々	<p>①鶏肉を茹でます。 ②パブリカ、きゅうりを千切りにし、玉ねぎはスライスに切ります。 切った野菜はさっと水でさらし、水切りをします。 ③調味料を合わせます。 ④鶏肉を薄く切り、器に盛り付け、野菜をきれいに盛りつけます。 ⑤③の調味料を上からかけて、出来上がりです。 *酢はお好みで調整</p>
青梗菜のおひたし	青梗菜 白いりごま だし A { 薄口醤油 みりん 塩 サラダ油 }	60g 小匙1/2 小匙1/2 小匙1 小匙1/2 少々 小匙1/5	<p>①青梗菜は葉と茎に切り分け、それぞれ長さ3cmに切ります。 ②Aを合わせておく ③たっぷりの湯に塩、サラダ油各を入れ、青梗菜を茎、葉の順に加えて茹でます。冷水にとって水を絞ります。 ④器に③を盛り、合わせておいた②A調味料を回しかけ、白いりごまをふりかけ出来上がりです。</p>
鮭のレモン焼き	鮭 レモン 醤油 みりん	1尾(60g) 1/4個 小匙1 小匙1/2強	<p>①鮭を半分に切って、レモン・醤油・みりんに漬け込みます。 ②30分以上漬けてから、オーブン170度で10分焼きます。</p>
じゃがいもとさつまいものみたらし棒	じゃがいも さつまいも タレ 醤油 レ みりん	50g 50g 小匙1 小匙1/2強	<p>①じゃがいも、さつまいもを一口輪切りにして、火が通るまでボイルします。 ②ボイルした①を漬します。 ③つぶしたものを爪楊枝に棒状に形を整えます。 ④③をオーブンでタレを塗りながら焼きます。</p>

●基本理念●

私たちは、患者さんの立場に立った医療を実践します。

基本方針

1. インフォームド・コンセント(説明と意思決定)を重視し、信頼される医療を提供します。
2. 教育・研修活動をすすめ、医療、看護、接遇の向上につとめます。
3. 地域の人々とともに、医療、福祉、介護のネットワークづくりをすすめます。

編集後記



●読書の秋。書店に並ぶ新作を買いあさり、毎晩少しづつ読んでいます。(H)

●思い切って太陽光発電を設置しました。できるだけ電気を「貢う」から「売る」になるように、節電に努めています。(E)