

今後の行事予定 event schedule



6月1日(土)
健康と食の祭り

昨年開催された
健康と食の祭りの様子

担当医表 charge medicine table

	月	火	水	木	金	土
第1 診察室	午前	江頭				
	午後				江頭	
第2 診察室	午前	津出	吉田	山浦	川野	吉田
	午後	川野	本田	高野	高野 金場★	津出
第3 診察室	午前					
	午後			和田山		
鍼灸 治療室	午前	長尾			長尾	
	午後		長尾		長尾	
歯科室 1	午前	田川	田川	田川	田川	田川
	午後	田川	田川	田川	田川	

●王研究員の漢方相談…毎週水曜日の午前・午後 毎週木曜日の午後
★第1, 3, 5 (木) 午後: 高野 2, 4 (木) 午後: 金場

長尾名誉院長 外科(鍼灸漢方)・健康相談を担当します。

吉田院長
津出診療部長
川野リハビリテーション部長
本田医師 内科を中心として、種々の診療を担当します。
高野医師
山浦医師

職員緩和ケア診療部長 緩和ケア病棟を担当します。

江頭医師 呼吸器・アレルギー疾患・心療内科を担当します。

和田山医師 整形外科を担当します。

田川歯科医師 歯科を担当します。予約が必要です。

●リハビリテーションの担当医: 川野、吉田、津出、高木
●緩和ケア入院相談 月～土 8:30～17:30 (随時)
相談窓口: 医療連携室

ニュース news

みゆきの里
創立31周年記念式典 開催



3月1日、みゆきの里の31周年創立記念式典が、ぼたん園多目的ホールにて開催されました。当日は富島会長より開会の挨拶が行われた後、引き続きみゆきの里の今後における事業計画について、パワーポイントを用いた説明が行われました。

また式典では、長きにわたって業務を遂行してこられた永年勤続者の方々と、先日の研究発表大会優秀作の表彰も行われました。今回の永年勤続者は、勤続10年が19名、15年が1名、20年が2名、25年が2名、30年が1名の、計25名が受賞。受賞者を代表して、吉原準二・みゆき園園長(現・富貴苑ピオニーガーデン施設長)から謝辞が述べられました。

研究発表では、病院薬局の豊永薬局長の発表「薬剤師連携パスを通じた薬業連携の更なる展開」が研究部門最優秀賞を受賞。昨年まで連続最優秀賞に輝いた、みゆき園施設部・平川介護福祉士の3連覇は、残念ながら実現いたしませんでした。

表彰が済みますと、みゆきの里各施設長から平成25年度の抱負が語られた後、最後には吉田院長の音頭で職員全員がお茶で乾杯し、記念式典は閉会となりました。



News!

みゆきの里通信

人が人をおも。人が人をつつむ。



Vol. 22

2013 spring / 御幸病院広報誌



～医療の輪で、健康と命の尊厳を支えます～

医療法人博光会 御幸病院

【診療科目】
内科・消化器内科・循環器内科・呼吸器内科・漢方内科・リハビリテーション科・心療内科・アレルギー疾患内科・小児科・歯科・麻酔科(ペインクリニック)
【医師: 岡崎止雄】

【診療受付時間】
平日 午前8時30分～午後5時
土曜 午前8時30分～午後12時
※但し急患は何時でも受け付けます。



詳しくはホームページをご覧ください <http://www.miyukinosato.or.jp/>

- 【施設概要】
- 緩和ケア病棟: 20床
 - 一般病棟: 30床(うち亜急性期病床4床)
 - 回復期リハビリテーション病棟: 85床
 - 医療療養型病床: 51床
 - 併設: 訪問看護ステーション「みゆきの里」

発行/医療法人博光会 御幸病院
〒861-4172 熊本市南区御幸苗田6-7-40
TEL:096-378-1166 FAX:096-378-1762
メールアドレス info@miyukinosato.or.jp
ホームページ <http://www.miyukinosato.or.jp/>

- みゆきの里グループ
- 軽費老人ホーム 富貴苑
 - 特別養護老人ホーム みゆき園
 - 介護老人保健施設 ぼたん園
 - ケアハウス ピオニーガーデン
 - ウェルネススクエア和楽
 - 小規模多機能ハウス ほがらか
 - グループホーム ほがらか
 - レストラン ピオサルーテ
 - 熊本市高齢者支援センター ささえりあ平成
 - 地域密着型特養 みゆき東館

1人でも多くの患者様に“食べられる喜び”を
～回復期リハビリテーション
病棟のこれからⅢ～





みゆきの里 会長
医療法人博光会 理事長
富島 三貴

4月1日、みゆきの里入社式を執り行いました。御幸病院を始めとする各施設で、37名の新たな仲間を迎えました。特に、特別養護老人ホームみゆき園では新たに、「地域密着型小規模特別養護老人ホーム」として『みゆき東館』20床を3月末に落成し、より地域と密接につながったサービスの提供を始めました。みゆきの里各施設との連携に加え、「地域包括ケア構想」にも繋がる、新たな地域の交流拠点となれますよう、皆様のご指導の程宜しく願い申し上げます。

さて、今回の特集は「回復期リハビリテーション病棟におけるVF・VE」です。VFは嚥下造影、VEは嚥下内視鏡で、飲み込む際の異常や誤嚥、むせの有無と程度などが分かり、口からの食事が出来るようになるためには重要な検査・評価です。口から食事を取ることは、栄養の点から重要になるだけでなく、食事を楽しむというQOLの改善や、必要カロリーを適切に取れることによる運動や活動性向上のためにも重要になります。今回は回復期病棟スタッフ達の摂食についての取り組みを、御幸病院におけるVF・VEのご紹介を通して、ご紹介させていただきます。

人が人をおもう。人が人をつつむ。



特集 P2 1人でも多くの患者様に“食べられる喜び”を

～回復期リハビリテーション病棟のこれからⅢ～

- P1 理事長ごあいさつ
- P2 特集 回復期リハビリテーション病棟
- P5 みゆきのひとヒトヒト 黒土先生
- P6 リハビリテーション室勉強会／みゆきの広場
- P7 今後の行事予定／担当医表／ニュース



地域密着型特別養護老人ホーム「みゆき東館」開設

4月1日、特別養護老人ホームみゆき園に隣接して、地域密着型特別養護老人ホーム「みゆき東館」がオープンいたしました。みゆき東館は20床の小規模な特別養護老人ホームであり、先に開設された小規模多機能ハウス&グループホーム「ほがらか」同様の、地域に密着して機能する施設です。

主に熊本市区の高齢者の方を対象とし、入所者の方々は住み慣れた地域を離れることなく生活を送ることが出来ます。また、小規模な施設であるため、より家族的で親身になった、お一人お一人に合わせたサービスを提供することが可能です。

開設に先立ち、3月27日には竣工を祝う神事と落成式、及び内覧会が行われ、多くの地域の方々に参加していただきました。みゆきの里の新しい仲間、みゆき東館をどうぞ宜しくお願いいたします。

1人でも多くの患者様に“食べられる喜び”を

～回復期リハビリテーション病棟のこれからⅢ～

御幸病院の回復期リハビリテーション病棟では、近年その役割が見直されてきた「摂食・嚥下」の分野にも力を入れています。患者様のQOLの鍵となる摂食機能の向上について、病棟スタッフに話を聞きました。

全身の回復に影響を及ぼす、摂食・嚥下の重要性

川野 摂食機能は、近年になってその重要性が知られてきた分野です。従来は、栄養面のアプローチは後回しで、リハビリといえば四肢の訓練ばかりを行っていました。しかし、実は栄養状態が悪く、リハビリを行っても、思ったような効果は得られません。なぜかというと、足りないエネルギーを患者様ご自身の筋肉から奪ってしまうからなんです。リハビリをすればするほど筋肉が落ちてしまう、というケースもありました。そこで、全国的に摂食機能の向上が見直されてきたのです。

金場 やはり栄養は、経口から「ご飯」という形で摂ることが自然かつ合理的。経口から食事を摂れるようになることで、脳への刺激が活発になる、全身の機能回復が促進されるなどのメリットが挙げられます。それに、「ご飯を食べられるようになって、表情が増してきた」という喜びの声も多いのです。摂食機能の向上は、患者様のQOLにとって非常に重要な役割を果たしているといえるでしょう。当院では、比較的早い時期から摂食機能の向上に取り組んできましたが、その際に必要となるのは、精度の高い正確な検査と段階的な訓練です。現在当院では、VE（嚥下内視鏡検査）とVF（嚥下造影検査）を併用して検査を行っています。

話し手：回復期リハビリテーション病棟



リハビリテーション部長
川野真一



医師
金場俊二



南3病棟師長
松岡けい子



南2病棟副師長
宮崎由美



管理栄養士
高木彩



言語聴覚科 主任代行
松下秀雄



言語聴覚士
宮本なおみ



最先端の機器を使った 検査で素早く、 正確な評価を

VE（嚥下内視鏡検査）とVF（嚥下造影検査）。2つの検査方法には、異なる特性があり、時期や症状によって使い分けることで、より精度の高い検査が可能となります。

川野 VEは、近年注目されている最新の検査方法です。患者様の鼻から細いケーブル状のカメラを入れ、目視による検査を行います。ケーブルは、胃カメラに用いるものが直径8～9mmであるのに対し、VFで使うものは3～4mm。経鼻で栄養を摂られている患者様には、違和感なく受け入れていただけるサイズです。検査の手順としては、まず喉の

状態を観察し、その状態に合わせて、少しずつゼリーやペーストなどの検体を試していきます。この検査の優れているところは、実際に目視しながら検査を進められる点、またコンパクトな機械を使用するため、比較的早期から、患者様のベッドサイドで検査を行い、その後の訓練計画をいち早く立てることができるという点ですね。当院では、昨年7月より、このVEを導入し、以前から行ってきたVFと併用しています。

金場 VFは、いわゆるレントゲン検査と呼ばれるもので、患者様にバリウムを含んだ食事を摂取していただき、唇から食道までの動きを観察します。この検査の良いところは、VEでは見ることのできない喉奥の動きまでしっかりと把握でき、より多くの情報を得られるという点ですね。ただし検査のためには、造

影室への移動と30分程度の姿勢保持が必須となりますので、患者様への負担はVEに比べて大きい。フットワークの軽いVEと、より詳細な評価ができるVF、2つを上手く組み合わせて評価を行うことで、スピーディーかつ正確な検査が可能になりました。

安全・的確な訓練で、 段階的に摂食機能を向上

検査後に医師からのGOサインが出ると、いよいよ訓練が始まります。摂食・嚥下のリハビリを主に担当するのは、言語聴覚士。口腔内の専門スタッフによる訓練は、どのように行われるのでしょうか。

宮本 食事を摂る際、口の中は非常に複雑に動いています。食べ物を噛み、舌の上に載せて味わい、まとめて喉の奥に送り込む。これだけの動作を、無意識下で瞬時にこなしています。これは、実は話すことと同様に複雑で難しい行為なんです。自然に一連の動作を行えるようになるには、根気強く訓練を行う必要があります。

松下 実際の訓練は、「間接的嚥下訓練」と「直接的嚥下訓練」という2つの段階に分けて行います。間接的訓練の間は、食べ物を使わず動作のみを行います。その後、検査によって誤嚥のリスクが低いと評価されてはじめて、食べ物を使った直接的訓練を開始します。

摂食・嚥下の検査や訓練において、もっとも注意を払わなければならないのが、「食べ物が気管に入ってしまう」

誤嚥です。呼吸困難や肺炎などのリスクが高まる誤嚥を防ぐため、注意すべき点とは？

松下 安全に訓練を行うため、計画性を持って検査や訓練を進める、食事の形態に気を配るなど、細心の注意を払っています。また訓練の際には、聴診器で喉奥の音を聴く、体内の酸素量を測りながら行うなどの安全対策を行っています。患者様がリラックスし、誤嚥しにくい姿勢の調整を心がけることも大切です。

“食べられる喜び”を再び

松岡 “口からご飯を食べられる”…これは、患者様本人にとっても、見守っていらっしゃるご家族にとっても、非常に喜ばしいことです。私たち看護師は、継続したベッドサイドでのケアを行うことで患者様のサポートをしています。例えば、虫歯のチェックやブラッシング。口元が綺麗でなければ、食べる喜びも、訓練の効果も半減してしまいますから。



当病棟には歯科のスタッフも常駐していますので、常に清潔な状態を保てるよう口腔ケアを行っています。また、食べやすい食器やスプーンの選定も必要ですね。他職種のスタッフと情報交換を行いながら、少しでも病前の状態に近づけるよう、お手伝いをしています。
高木 私たち栄養科でも、他職種の皆さんと密な情報交換を行い、さまざま

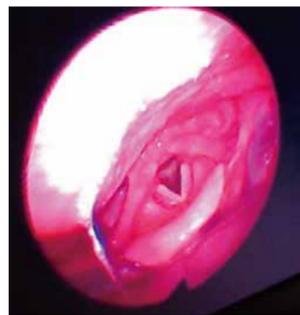
事項を決定します。低栄養状態の患者様のカロリーアップや症状に合わせた食事の形態アップはもちろん、お魚の煮物は、一旦ペースト状にしてからお魚の形に成型し直すなど、少しでも“食”を楽しんでいただけるよう、視覚的な工夫もしているんです。

宮崎 摂食機能が向上することによって、患者様の表情は生き生きと変化していきます。食事の時間をより安全で楽しいものにするため、各部署と連携を強めていきたいですね。

川野 1人でも多くの患者様が通常の食事を摂れるよう、レベルアップを図っていきたくと考えています。現状に満足せず、設備の充実やスタッフの増員も視野に入れて取り組んでいきたいですね。

次号へつづく

写真(左):VFの動画を見ながら、多職種で検討しています。
(右):VEの画像 喉の内部を写しています。



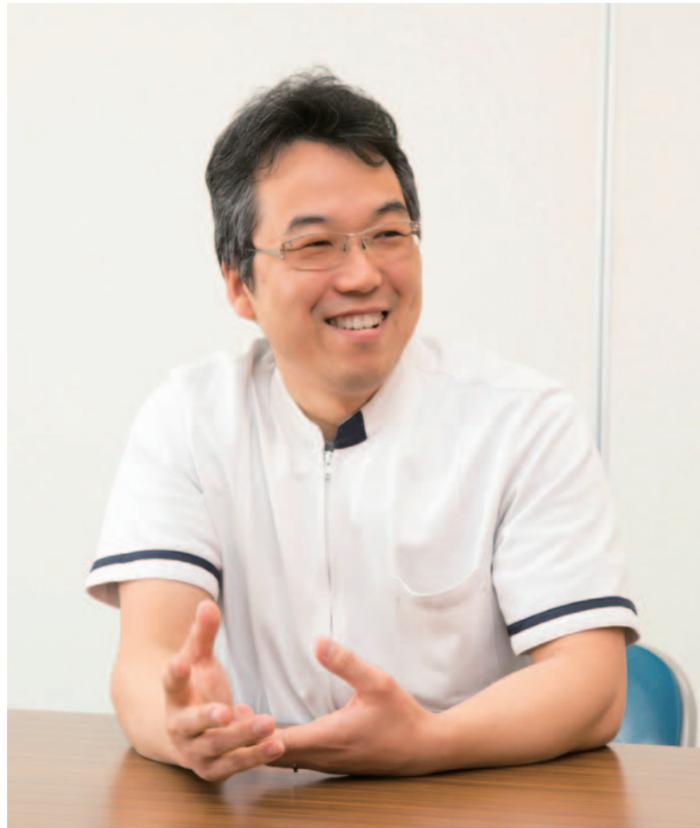
リハビリテーション部技師長 理学療法士

黒土 達也

Tatsuya Kurotsuchi

選ばれる医療機関へ ～満足度NO.1を目指して～

御幸病院が現在、もっとも力を入れている回復期リハビリテーション。高い専門性と患者様の満足度を両立するリハビリ医療とは？ リハビリテーション部技師長にして、立ち上げから今日まで力を注いできた理学療法士・黒土がご紹介します。



ーリハビリテーション室の開設に至るまでの経緯を教えてください。

黒土 御幸病院へ来たのは平成12年のことでしたが、その頃の当院は、慢性期医療の病院として知られていました。機能訓練の機会がないまま、療養生活を送っておられる患者様が多かったですね。そういった患者様を、1人でも多く回復へと導いていきたい。そんな思いから、ドクターと二人三脚でリハビリテーション室を立ち上げました。

ー0からの組織化には、苦労もあったのでは

黒土 そうですね。当初、セラピストは私1人だけでしたから(笑) 少しずつ人数を増やし、リハの重要性を知っていただき、平成18年にはリハビリテーション病棟を開設することができました。平成12年当時は、ドクターと二人ですべてが手探りの状態でしたが、現在では約70人の大所帯です。最近になって感じることは、スタッフが増えるほど、組織として「面」の対応を求められるということでしょうか。ルールの明文化や役割分担、マネジメントをしっかりと行い、

1人ひとりが御幸病院の代表であるという意識を持って仕事をする必要があります。また、各スタッフはそれぞれの病棟や外来へ配属され、多職種とチーム作りが出来るようになっています。

ースタッフの教育にも力を入れているそうですね？

黒土 リハ病棟には若いスタッフも多いので、研修制度や評価の充実は大切にしています。挨拶や報告の習慣化、モチベーションの持ち方、リーダーシップなど、学ぶべきことは山のようにありますので、定期的に研修を開き、グループディスカッションや接遇講習などを行ってレベルアップを目指しています。また、月に2回は外部のリハ専門医をお招きし、症例の検討会や回診を行っていただいています。より高いレベルの専門家に助言をいただくことで、全体の底上げをしていきたいと考えています。

ー今後の展望を聞かせてください

黒土 選ばれる医療機関の条件は、専門性と社会性の両立だと考えます。回

復期リハビリテーション病棟を退院された患者様に実施したアンケートでは、スタッフの接遇に対して8~9割の方が「満足」と答えてくださいました。これからも、患者様の満足度を高められるよう、バランスの取れたスタッフを育てていきたいですね。また今後は、予防医療にも力を入れていきたいと考え、既に活動を開始しています。南区の自治会や民生委員、社会福祉協議会の皆さんにご協力いただき、認知症や筋力低下、リハビリなどの予防講座や講演会も開かせてもらっているんです。地域NO.1のリハビリテーション医療機関を目指して、スタッフ一同、歩み続けていきたいと思っています。

【profile】

黒土 達也 くろつち たつや
理学療法士

昭和43年 10月10日生まれ 大分県出身
地元大分にて、急性期医療やクリニック勤務、通所施設の立ち上げ等の経験を積み、平成12年1月より当院へ。リハビリテーション室を開設。

メッセージ
好きな言葉は「志は叶う」です。想いを言葉にし、行動し続けられれば、きっとできないことはないと思っています！

済生会熊本病院のDr.を招いて、勉強会開催

去る3月13日、御幸病院リハビリテーション室では、済生会熊本病院整形外科部長の安楽先生を講師にお招きし、勉強会を開催いたしました。

当日は御幸病院を始めとして、ほとんどもみゆき園などみゆきの里の各施設から様々な職種の職員が集まった中、御幸病院の吉田院長が「済生会病院は、病病連携で大変お世話になっている医療機関である。本日の勉強会は、その整形外科部長に講演いただける貴

重な機会であり、是非皆さん一生懸命学んで欲しい」と挨拶しました。

講演では安楽先生より、当御幸病院でも紹介を受ける機会が多い大腿骨の骨折についての分類と、それに応じた治療法と手技について、イラストを交えながらわかりやすく説明していただきました。勉強会に参加したセラピスト達も、「凄くわかりやすく、勉強になった」と大変好評でした。



みゆきの広場

メープルパンケーキ 菜の花・春キャベツのサラダ

待ち望んでいた春がやってきました。春野菜を取り入れたモーニングセット等はいかがでしょうか？ 春野菜は灰汁や香りが強く茹でてでも取れない事もありますが胃腸を助けるキャベツと一緒に食べる事をお勧めします。そこで今日は「メープルパンケーキと菜の花・春キャベツのサラダ」をご紹介します。

<メープルパンケーキの材料>

- 薄力粉 …………… 200g
 - 自然塩 …………… ひとつまみ
 - ベーキングパウダー …… 小さじ2
 - 豆乳 …………… 200cc
 - メープルシロップ …………… 80g
 - バニラエッセンス …………… 2滴
- サラダオイルはフライパンに塗る為にご用意ください

<サラダの材料>

- 菜の花 …………… 1束
- キャベツ …………… 1/4個
- オリーブオイル …… 大さじ4杯
- 自然塩 …………… 小さじ1
- ブラックペッパー …… 適量

作り方>>

- 1 先ずはパンケーキの材料を全部混ぜ合わせフライパンで直径 5cmくらいに焼きます。
- 2 サラダは菜の花を茹でて冷水で冷まし食べやすい大きさに切って水気を軽く絞っておきます。次にキャベツの柔らかい部分を2cm角程度に手でちぎり、硬い茎はスライスします。茹でた菜の花とキャベツをオリーブオイルで絡めるように混ぜ合わせ自然塩とブラックペッパーを振って手早く混ぜてお皿に盛りつけます。

パンケーキに小麦粉にたんぱく質を含む豆乳を使いバランス良く！そしてメープルシロップは多糖類という種類の甘味料ですので血糖上昇が緩やかです体内でゆっくり燃えてお昼までエネルギーに変わらなれませんか！野菜が塩分で柔らかくならないように手早く作ってパリパリのキャベツと甘い香りのパンケーキにお好みの飲み物を用意して… カフェ風の朝食で春の朝はるるんです。