

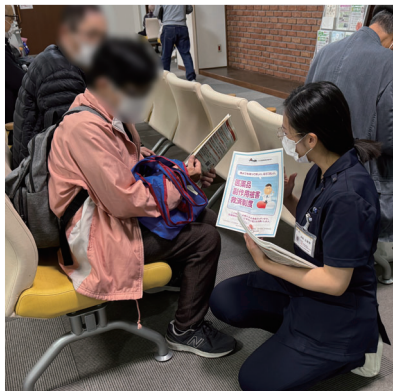


豊中彩樹だより

2025年夏号



2025年 看護の日



日本看護協会が定めた5月12日の看護の日のイベントとして、1階の外来待合スペースを利用し
て診療時間内に看護の日を開催いたしました。

イベントの内容は看護師による健康相談や臨床工学技士によるAEDの使用方法和心肺蘇生方法の講習、栄養士による栄養相談、理学療法士による体操指導、薬剤師によるお薬相談を行いました。

約35名の患者様やご家族様にご参加いただきました。ご協力ありがとうございました。

2025年2月15日(土) 北摂消化器病診連携懇話会を開催しました

令和6年2月15日に、千里阪急ホテルで「北摂消化器病診連携懇話会」を開催致しました。

本会は「顔の見える病診連携」をテーマに発足し、今年も多くの医療機関の先生方にご出席頂きました。

当院院長補佐・奥田先生より大腸癌に関する講演を、特別講演では大阪市中心部の医療法人むらのクリニック院長・村野実之先生をお招きし、「炎症性腸疾患」に関わるご講演を頂きました。

また、講演後の意見交換会では今回ご参加頂いた開業医の先生方より数多くの貴重なご意見を頂き、病診連携の更なる強化・構築に反映させて頂く所存です。

この懇話会を通じ、開業医の先生方と病院が緊密な意見交換を行うことで、より患者様やご家族様が安心して御紹介頂ける病院となるよう職員一同邁進して参ります。



地域連携室



患者様の ご意見



180cm の身長には、貸出しパジャマが小さく、ベットも短かった。

ご意見を基に今後の設備の見直しを行い、より多くの患者様にご満足いただける環境を整えてまいります。



主治医に退院許可出されても、その日に帰れない。

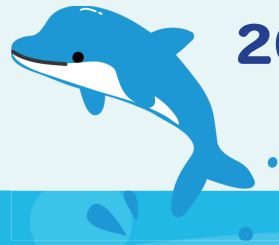


同日に退院ができない理由について、当院では様々な部署との調整が必要となるため、手続きに時間がかかる場合がございます。これにより、患者様にはご不便をおかけすることもあるかと思いますが、患者様の安全と安心を最優先に考え慎重に進めさせていただきます。今後も、よりスムーズな退院できるよう改善に努めてまいりますのでご理解いただくと幸いです。

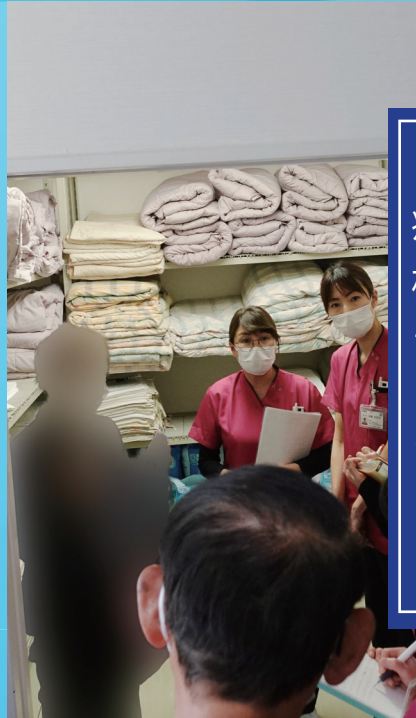


貴重なご意見をありがとうございました。
今後ともご意見をお寄せいただければ幸いです。

2025年4月24日(木)・4月25日(金) 病院機能評価を受審しました



事務部署訪問



病棟ラウンド

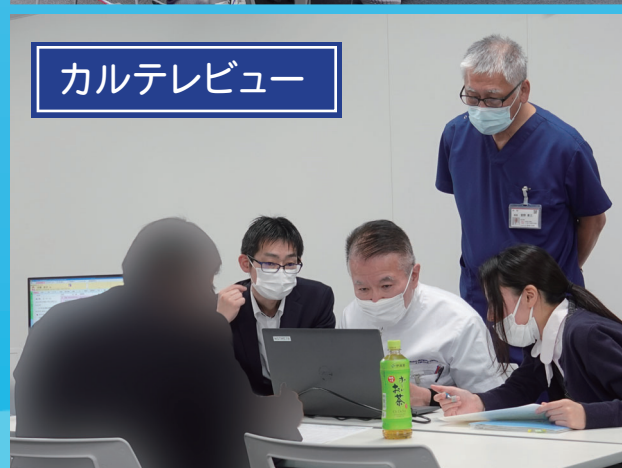


当院で4月24日(木)、25日(金)の2日間に於いて、病院機能評価の審査がありました。病院で提供されている診療やケアについて、日本医療機能評価機構が行う審査になります。第三者の立場から評価することで、病院の質を向上させ、国民が安全・安心な医療を受けられる環境を整備することを目的としています。当院では約2年間かけて準備をしてまいりました。各部署が通常業務の合間を縫って業務手順を見直し、マニュアルの修正・作成を行いました。改善すべき点が明確になり、病院の現状を客観的に捉えることができました。今後も近隣の開業医や地域住民の方から医療における信頼をさらに向上させていきたいと考えております。

ケアプロセス調査



カルテレビュー

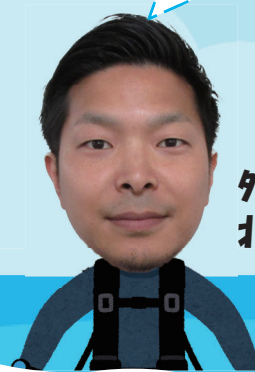


講評および意見交換



4月からの新任医師紹介

- ①地域の皆様に貢献できるよう頑張ります
- ②ダイビング
- ③マグロ漁師など海で働きたかったです
- ④大阪・関西万博のパビリオン巡り



外科・消化器外科
北田 和也

- Question① 当院に着任しての一言
② 趣味
③ 医師になっていなかったら?
④ マイブーム



- ①微力ながらも地域医療に貢献できるよう、誠心誠意努めてまいります
- ②ゴルフ、料理、温泉巡り
- ③料理、温泉にまつわる仕事に携わりたいです
- ④イタリア料理について勉強中です



泌尿器科
金原 真義

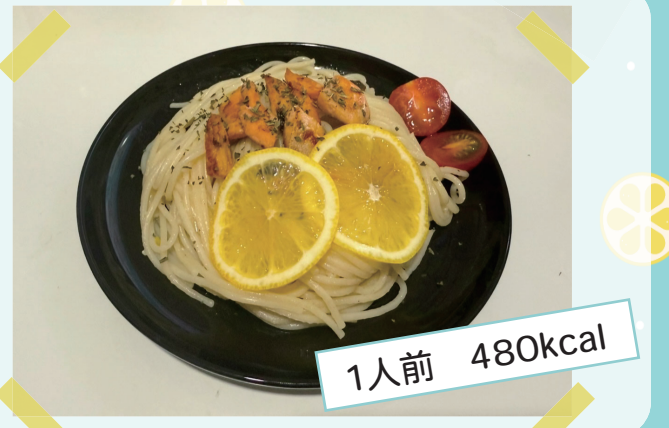
2025年4月より、外科医師1名、泌尿器科医師1名が新たに豊中敬仁会病院に加わりました。よろしくお願いします!!



栄養課のおすすめレシピ ～冷製塩レモンパスタ～



〈材料〉	(1人前)
スパゲッティ	80g
鮭	45g(1切れ)
★レモン果汁	16g(大さじ1)
★レモンの皮	約1g
★オリーブオイル	12g(大さじ1)
★塩こしょう	適量
★はちみつ	小さじ1/4
ミニトマト	1個
レモン輪切り	2枚
パセリ	少々



〈作り方〉 所要時間約10分

1. 鮭を一口大にカットして表面に焼き色がつくまで焼く
2. パスタを茹でて冷やし、しっかり水分を切る
3. ボウルに★の材料を全て入れ、塩レモンソースを作る
4. 3に冷えたパスタを入れてよく和える
5. レモンを輪切りにし、ミニトマトは半分に切る
6. 皿にパスタを盛り付け、焼いた鮭・輪切りレモン・トマトをのせる
7. パセリをふって完成

パスタを茹でた後は冷水→氷水で冷やすと茹で上がりの余熱で伸びることなく麺表面のぬめりも取れてさっぱりした食感になります!

