

つくし野だより

2024.秋号 vol.10



病院紹介 地域連携部



地域連携部は、千寿会医療福祉グループが医療・介護・福祉における生活支援を一体的に提供できるよう、患者さんと地域をつなげられるよう、つくし野病院の部署として活動しています。

地域連携部は今年度から増員となり、看護師3名、社会福祉士2名、事務1名の計6名で活動しています。専門職も増員となり、患者様やご家族の相談にも対応しやすくなりました。病気や障害による経済的不安や在宅生活におけるお困りごとなどはございませんか？地域連携部では様々なお困りごとやご相談に応じ、問題解決のお手伝いをしています。

専門職がお困りに応じて様々なサービスや制度（介護保険制度、身体障害者制度など）のご案内をさせていただきます。また、入院中の患者様の早期在宅復帰を目指し、退院支援を行っています。

退院支援の一つに看護師と協同して行っている「**院内デイケア**」があります。病棟ダイルームを使用して週4回、9時半から2時間程度実施しています。

参加する患者様の身体状況を確認し、参加可能と判断した上で体操やレクリエーション、個人活動などを行っています。筋力低下や認知機能低下を予防するなど、患者様ごとの目標に合わせた活動を行っています。

ベッドで寝ている時間を減らし他の参加者や職員と会話を楽しむことで、日々の気分転換となり機能維持にもつながっています。個人の意見を尊重し、体調も考慮したうえで参加時間や取り組むことも都度調整しています。

退院支援に関しては、入院時に退院後の療養先を確認し、退院目標を立て、リハビリ等多職種と連携し、目標達成に向けて取り組んでいます。退院の準備時期には急性期病院やクリニックなどの各医療機関と連携し、退院後も継続した医療を行えるように支援しています。

また、介護サービス事業所等とも連携し、医療・介護を切れ目なく受けられるよう他機関で情報共有を行い、患者様が退院後も住み慣れた家庭や施設などの療養の場で**安心して生活が送れるように**、在宅生活の準備を支援しています。

お困りごとなど、小さなことで構いませんのでお気軽にご相談ください。ご相談をご希望の方はお電話または職員にお申し出ください。

健康診断と人間ドック

当院では、各種健康診断・人間ドックを実施しています。健康診断と人間ドックは似たようなイメージを持ちますが、実は目的や内容は大きく異なります。健康診断は「労働安全衛生法」に基づいて義務付けられている検査で、企業が労働者の健康状態を把握する為に行われます。

一方、人間ドックとは病気の予防や、早期発見のために行われる検査です。健康診断よりも検査項目の範囲が広く、健康診断でみつけることが難しかった病気の早期発見に役立ちます。

当院での人間ドックは検査の範囲によって5種類あり、各患者様の目的に合わせた検査が行えます。高齢化社会の進行により、認知症患者数も増加しています。

1日コースと脳コースでは頭部MRI検査や認知症検査も行っています。

現代医療では、早期発見・早期治療が大切です。検査結果が出た後は、医師より説明やアドバイスを受けられ、生活習慣の改善や治療に役立てることが出来ます。

健康診断や人間ドックに興味や関心がある方はご相談ください。



各種健康診断、
人間ドックのご案内

スポーツ部の設立

当院では現在、スポーツ部の設立を進めております。職員間の交流や健康増進を目的とし、レクリエーションへの参加や、各種マラソン大会等への参加を活動予定としています。



秋に旬を迎える栄養たっぷりの 食材を美味しく食べよう

つくし野病院栄養部

秋は多くの食材が旬を迎え数多く収穫されます。「食欲の秋」と耳にすることも多いと思いますが、なぜ「食欲の秋」と呼ばれるのでしょうか。

私たちの脳内には神経伝達物質の一種に「セロトニン」という物質が存在します。別名「幸せホルモン」とも呼ばれ、精神を安定させる働き他に、食欲を抑える働きもしています。

セロトニンは日光を浴びると分泌が促進されますが、秋になると日照時間が短くなるためセロトニンの分泌が減少します。よって食欲を抑える働きが弱くなり食欲が増進すると考えられています。

秋は豊かな風味で栄養価が高い食材が多いです。今回は、代表的な秋の食材の栄養を逃さない調理法を紹介します

栄養素による効果

さつまいも

ビタミンCが豊富。
皮には抗酸化作用のある
アントシアニンやがん予
防の効果があるポリフェ
ノールが含まれており、
皮ごと加熱した「焼い
も」が効率よく栄養素を
摂取できます。



栗

ビタミンB1、B6、ビ
タミンC、カリウムな
どが豊富。渋皮にはポ
リフェノールの一種の
タンニンが含まれてお
り、がん予防や動脈硬
化予防に期待できるの
で「渋皮煮」がお勧め。



きのこ

冷凍することで酵素
が働いて旨味成分が作
られます。きのこを冷
凍してから加熱する
と、酵素の作用が活発
になり旨味成分が増え
ます。旨味成分が流れ
出ないように、調理す
る時は解凍せずに凍っ
たまま調理しましょう。

つくし野病院からのお知らせ

・ワクチン接種のご案内

10月より季節性インフルエンザ・コロナウイルスに対するワクチン接種が開始されます。
感染対策としてご検討ください。※新型コロナワクチンはファイザー社製となります

・マイナ保険証について

R6年12月2日より、紙の保険証の新規発行が終了します。以降は、マイナンバー保険証の利用を基本とする仕組みに移行するため、マイナ保険証のご利用・取得をお願い致します。
不明点については、医事課職員にお声かけ下さい。

つくし野病院 アクセスマップ

〒910-0102

福井市川合鷺塚町 49-6-1

TEL 0776-55-1800

診療時間

午前診 8:50～12:00

午後診 14:00～17:30

夕 診 17:30～18:30

診療科

外科・消化器外科、内科・循環器内科、
整形外科、呼吸器・呼吸器外科、眼科、
耳鼻科、消化器内科、リハビリテーション科



病院ホームページ
QRコード