

第50号 2007.10.31
高知県立幡多けんみん病院発行
〒788-0785
宿毛市山奈町芳奈3番地1
TEL (0880)66-2222(代)



病院ニュース

News Letter

大規模災害訓練

報告

経営企画課 松本伸司

10月27日(土)に幡多けんみん病院及び幡多看護専門学校グランドにおいて大規模災害訓練が行われました。当院だけでなく、幡多地域の病院職員を中心に参加人数180人程度の訓練となりました。

訓練の目的はそれぞれの病院が災害時に何ができるか、何をしなければならぬかということを確認してもらうことです。また、当院においては災害拠点病院として何ができるか、何をしなければならぬかということを確認しながら訓練を行いました。



グラウンドにおいては災害直後に現場に設置される救護所や各救護病院を想定してトリアージ(緊急度によって負傷者を選別し、治療や搬送の優先順位を付ける)訓練、搬送訓練をしました。



災害現場に設置される救護所では医療スタッフはもちろん医療材料や薬も不足しがち(ひよっとしたら何も無いかもしれない...)のうえ、負傷者だけでなく、不安でとりあえず家を出てきた人や知り合いを探す人などもやってきて混乱すると思います。そこで我々は医療者としてできること(応急処置と搬送)を行い、

病院の理念

1. 幡多けんみん病院は幡多地域における医療の中核となる病院として、地域の他の医療機関や保健・福祉・介護施設などとの連携のもとに、地域で完結できる、良質な医療の提供を目指します。
2. 地方公営企業として、地域医療をとおして地域の福祉の増進を目指しながら、企業としての経済性を発揮する運営をおこないます。

私たちの目指す医療(基本方針)

1. 正確で間違いのない医療
2. 十分に説明をする医療
3. 透明性を大切にする医療
4. 患者さんの希望を大切にする医療

それ以外のことは災害対策本部や警察、消防などに任せるといったことも必要になってきます。

今回の訓練では初めて参加する人が多く、時間をかけて反復練習を行い、戸惑いながらも的確に負傷者を診ていきました。昨年同様、消防関係者の方にも参加いただき、災害時の連携の確認も行いました。

院内では搬送されてきた負傷者を重症度ごとに3段階のエリアを作り、限られた医療機器や材料、薬などで最良の治療を行う訓練を行いました。



各エリアは医師、看護師、事務で構成され、医師は診察、看護師は看護、事務は負傷者の把

握や入院の手配を行いました。また、各エリアを取りまとめる本部も設置し、空きベッドを見ながら次々と入院させたり、消防からの連絡や各エリアからの情報収集などを行いました。



負傷者の流れは、病院に入ってトリアージされて各エリアに運ばれ、そこで治療を受けます。そして状況を見ながら、入院や手術を行い、軽症の人は帰ってもらいます。当院で治療が施せないと判断された負傷者はへリの手配をして被災していない病院へ搬送する訓練も行いました。今回の訓練を影で支えたのはやはり担架で次々と負傷者を搬送する係でした。体力的にもき

つく、入口から各エリア、各エリアからへり又は病棟までと休む暇もありませんでした。エリアに負傷者がたまれば、治療に影響が出ますし、効率よく負傷者を手術や入院に回わしていかなければならないことを考えるとやはり重要な役割でした。



さて、訓練が終わってから参加者からやはり混乱すると言った意見が多く聞かれました。また、もっと全体的に見渡せる人が必要、搬送する人がいないときはどうするか、混乱している中で相手にどうやって情報を伝えるか、また集めるかなど反省点も多く見受けられました。

「災害は忘れたころにやってくる」・・・使い古された言葉ですが、やはり一番怖いのは「災害に対して無関心であること」です。我々も今回の訓練を通して災害時にどんなことをしているか確認を行いました。来年も同じ訓練が行われます。そのときには今回の訓練でうまく機能しなかった部分を修正し、もっと充実した訓練ができればと思います。

皆さんもこの報告を通じて今一度ご家庭で災害時にどう行動するか、何を準備しておくべきか考えてみる機会になればと思います。



栄養科



季節の変わり目のこの時期は、いつも以上に体調管理に気を付けたいものです。根菜、青菜などの「秋の実り」が強い味方です。食卓に積極的に取り入れて、体にもうれしいメニュー作りを心がけましょう。

秋には青背の魚が美味しい季節です。脂がのって煮ても焼いてもその旨みに箸が止まりません。お肉が好きの方も脂ののったさばやぶりは好んで食べるのではないのでしょうか。魚の旨味を生かして、濃い味付けでなくても美味しく食べられます。

体の色が鮮やか、身に弾力があり反っている、目が澄んでいるのが新鮮なものです。

青魚は鮮度が命。買ったその日に食べてしまいましょう。

「さばのおろし煮」

☆材料☆ (2人分)

・さば 1/2尾

・大根 (中) 1/4本

・ねぎ 適量

(煮汁)

だし：：カップ1/2

酒：：大さじ2

みりん・砂糖・しょうゆ

各 小さじ2

酢：：小さじ1

・塩：：少々

・しょうが：：1かけ

☆つくり方☆

①さばは三枚におろし、包丁を斜めに入れて2等分する。ざるにのせ、軽く塩を振って15分おく。

②大根おろしは軽く水けを切っておく。ねぎは小口切りにする。

③さばの塩がなじんで水けが出てきたら軽くふき、片栗粉をまぶし余分な粉をはたく。170℃の油できつね色になるまで揚げる。

④なべに煮汁の材料を合わせて煮立て、③を入れ中火で3〜4分煮る。大根おろしとしょうがをのせ、2分ほど煮る。

⑤器に④を盛り②のねぎをのせる。

【お弁当のメニュー】

ごはん、根菜の煮込み汁、青菜の節和え、リンゴ

★病院の給食にも登場するメニューです。白いごはんに合う味ですよ。ぶりやいわしなど他の青魚でも美味しいですよ♪

LUNCH BOX

今回は、看護師として当院に勤務する2人のお弁当を紹介いたします。

大きさはちょっと違いますが、メニューは全く一緒ですよ。もうお気づきかも知れませんが、今回お弁当写真を提供してくれた2人はご夫妻、なんです。

編集スタッフからお弁当の紹介を依頼させてもらった時は、大変恥ずかしそうでしたが(特

にご主人の方が…)、こんなに素敵なお弁当を紹介してくれました。

別々の部署で業務をされている2人ですが、お昼になると同じメニューのお弁当を食べながら、それぞれ休んでいるのかなあと思うと、部署はお互い離れていても、何だか近くにいるような気がして、思わずうらやましくなってしまうました。

共働きで不規則勤務…。あわただしい毎日だと思いますが、ぜひこれからもお互いが元気になってホッとするようなお弁当を作ってください☆



コスモスマツリ

1日大月町

編集スタッフ



コスモスを見に行ってきた。コスモスの語源は、ギリシャ語で「秩序」「調和」を意味する「kosmos」に由来します。アメリカ大陸発見後、スペイン人がメキシコ高原に咲く花を持ち帰り、マドリッドの植物園長が「コスモス」と命名しました。日本に本格的に広まったのは明治時代で、現在では全国的に栽培されています。



大月の25ヘクタールの畑には、ピンク、濃紅色、淡紅色、白の

花と緑の絨毯が秋の青空の下で、そよそよと揺れていました。気持ちいい秋風の中で、とてもかわいいた花をみて、自然に笑顔になりました。「みんなの笑顔が見たいから」という想いで2002年に始まったコスモス祭り。八月中旬の種蒔きから、今この時期に満開になるまで、毎年たくさん苦労があったことでしょう。それでも、満開になったコスモス畑に咲きたくさんの笑顔が原動力に続けているのは素敵なことだと思いませんか。



稲刈りを終えた、住宅街の小さな田んぼにコスモスの種を蒔き、近所の老人ホームのお年寄りや地域の人たちが集うコスモス祭り。ここでも、種取り、種蒔きから当日の準備までをボランティアでやっている人達がいまいます。この人達もまた、誰かの笑顔が見たいから頑張れる素敵な人達なのだと思います。

「誰かの笑顔」が原動力になる。これって、すごいことですね。誰かの原動力になれるように、毎日笑顔を忘れないように。

9月の統計

外来患者数	13,357人
新外来患者数	2,155人
紹介患者数	358人
新入院患者数	460人
退院患者数	455人
平均在院日数	15日
救急車・時間外患者数	1,467人
手術件数	189件

椿多けんみん病院における患者さんの権利

1. 患者さんは、良質な医療を平等に受ける権利をもっている。
2. 患者さんは、医療を受けるにあたり、十分な説明を受ける権利をもっている。
3. 患者さんは、プライバシーが守られることを期待する権利をもっている。
4. 患者さんは、自分の希望を伝え、医療に参加する権利をもっている。
5. 患者さんは、人間としての尊厳が守られることを期待する権利をもっている。