

# はあとほっとステーションしまだ

## 『地域における診療ネットワークと医療機関連携 —そこでの島田病院の役割—』

2005 6

Vol.30



島田病院

このニュースをお読みいただいているあなたは、どこかで島田病院と接点のあった方ですね。中には受診いただいた方もおられると思います。多くの医療機関の中から当院を選んでいただきご利用いただいたこと、心より感謝いたします。

さて、患者さまやご家族がどういった点を重要視して病院や診療所といった医療機関を選択されているか、厚生労働省の調査があります。少し古いものですが、全国の一般病院を受診された患者さまを対象に、病床規模別に医療機関選択の要因調査の結果をご紹介します。

病院は、病床数が100床未満を「小病院」、100～499床を「中病院」、500床以上を「大病院」と分類されています。小病院では「自宅等に近い」48.6%、「前に来たことがある」42.5%が多く、「医師等が親切」39.0%、「かかりつけ医がいる」35.8%、「待ち時間が短い」19.6%も他の病院より割合が多くなっています。中病院では「自宅等に近い」43.3%、「前に来たことがある」40.7%、「かかりつけ医がいる」32.1%が多くなっています。大病院では「医療設備がよい」38.5%、「名医・専門医がいる」32.7%、「診療科目が多い」27.2%、「病院・診療所等からの紹介」26.8%が多くなっています。この結果から、患者さまやご家族が自分の状態にしたがって、受診する病院をその病床数で使い分けておられる様子がうかがえます。

皆さん「医療計画」というものが地域ごとにあることをご存じですか？日本には一般病床が多すぎるという認識から、基本的には病床の規制を目的として、設定されました。地域ごとに基準となる病床数を決めたのです。これにより基準病床数よりも過剰の地域では、新しく病院を作ったり病床を増やしたりすることができないようになりました。平成18年の医療制度改革に向けてこの「地域医療計画」の見直しの議論が始まっています。本年2月14日に開かれた「検討会」では、ガンや糖尿病、脳卒中といったいくつかの疾患について、日常診療圏を定め、その中で診療のネットワークを作るという案が出されています。そして、各疾患で死亡率などの具体的な数値目標を設定し、その目標を達成する努力により質を担保するとともに、地域における医療資源の無駄な配備をなくし、効率的に運用しようという意図です。多少の細部の変更はあるかもしれませんが、大きな方向としては、こうした地域完結型の医療体制ができあがっていくものと予測しています。

いつでも、自宅の近くで、どんな病気やケガに対しても、最高水準のケアを受けることができれば一番でしょうが、これをすべての地域に準備することは非効率な体制となります。風邪程度なら、すぐ近くの「診療所」、それよりも重症であると判断される

と少し離れた「総合病院」が「専門病院」へ、さらに詳しい検査や特殊な治療が必要となると「大学病院」に紹介されることになるかもしれません。病状の難易度や重症度に応じて、地域の中での適切な医療機関が対応するという体制です。

こうした地域の診療ネットワークで島田病院の果たすべき役割を考えてみます。当院の目標は「リハビリテーション機能の充実した整形外科専門病院」です。つまり、集中的なリハビリテーションが必要な方や、整形外科の専門的な診療が求められる方に対して、レベルの高いケアを提供する病院となるべく努力を続けています。地域にあって、診療所の先生方はかかりつけ医として、常日頃から親しく患者さまやご家族と接点を持って、疾病の治療や健康の管理に当たっておられます。何か身体の異常を自覚すると、まずこうしたかかりつけの先生にご相談することが大切です。かかりつけ医は、病状を把握し、ご自分で診療できるものは行い、専門診療が必要となれば、適切な医療機関への紹介をなさることになります。

地域の先生方が、同一診療圏にある医療機関の専門診療の具体的な内容を正確につかんでおられれば、患者さまの疾患や状態に応じて、最適の医療機関を選択されることが容易となります。整形外科専門施設として、島田病院はどのような疾患が対応可能でどのような診療内容や成績なのか、地域の先生方に詳細をお知らせすることがきわめて重要です。

そのために、これまでに3回「整形外科地域連携を進める会」を開催し、地域の先生方とお互いの得意分野の紹介や事例提示などで、顔を見知ったお付き合いの機会としています。また、私も当院のスタッフと一緒に毎月、近隣の診療所にご挨拶とご説明に伺っています。そして、当院の診療内容をご紹介します。地域におけるリハビリテーションや整形外科の診療ネットワークができればと、連携を依頼させていただいています。

こうして確実なネットワークが形成されれば、地域の皆様にとって、少なくとも、リハビリテーションと整形外科に関しては、お住まいの近くで、質の良いケアが提供できるようになると確信しています。まだまだ完成していない面があり、連携を充実させるために改革・改良していかなければならない面が多くあります。少しずつ、活動を拡げ、着実な成果につなげて参りたいと思います。どうぞ、よろしくお願い申し上げます。

島田病院 院長 島田 永和

### <島田病院 理念>

人間愛と確かな技術に基づき  
職員全員による患者さま本位の  
ヘルスケアサービスを通し  
地域の積極的な健康づくりに  
関与する病院を目指します

### <使 命>

良質のヘルスケアサービスを  
効率よく 地域の方々に  
提供し 続けます

### <職員憲章>

私たちは、その人がその人らしく  
自分の人生を全うすることを  
心 (Heart) と技術 (Hands) で支援します

# インフォメーション

## 診療部

### ●高齢者とリハビリテーション

高齢者の方で、リハビリテーション(リハビリ)治療を受けておられる患者さんは決して少なくありません。その中でも非常に多いのが、脳卒中の後遺症に対するリハビリ治療です。(脳卒中とは脳梗塞と脳出血の総称です)後遺症として代表的なものは、片麻痺(手足の左右のいずれか一方がともに動きにくくなること)と言語障害と嚥下障害、そして高次脳機能障害であります。これらの障害の頻度は高く、其々に対してセラピスト(理学療法士、作業療法士、言語聴覚士)によるリハビリ訓練指導は後遺症の改善に非常に有効であることが知られています。

島田病院では、特に脳卒中発症3ヶ月以内の患者さんに対しては積極的に入院でのリハビリ訓練を進めています。

その理由としては、発症3ヶ月以内に集中的にリハビリ指導と訓練を実施することが、障害部の機能回復に対して最も効果のあることが知られているからです。

そしてそれ以外のリハビリ対象患者さんに対しても、機能回復の可能性がある場合には、主として外来にてリハビリ指導と訓練を実施しています。また維持期リハビリ(リハビリによる機能改善よりも機能維持を目的とする)が必要な患者さんに対しては、悠々亭での通所リハビリもおすすめています。

このように、はあとふるグループでは継続可能なリハビリ指導訓練システムを備えています。リハビリ指導システムの利用をご希望される方は、内科 担当 植田、整形外科 担当 各医師)までどうぞご相談ください。

(内科医長 植田 秀樹)

## 医事管理室

### ●『個人情報保護法』について

平成17年4月1日より『個人情報保護法』という新しい法律が施行されました。病気やケガ、健康診断や予防注射などで病院にかかれる場合にはカルテが作られ、実に多くの『個人情報』が掲載されます。住所・氏名・生年月日ももちろん、診療内容や医師との会話、それらの全ての情報が第三者に漏れる事を防ぐ義務が『個人情報保護法』によ

って強化され、情報が漏れた場合には法的な罰則も科せられます。

この法律が施行されたことにより、いかなる場合でもご本人であるかどうかの確認をしなければ、それらの情報を外部へ出すことが出来なくなりました。これにより、今までの手続きでは、ご本人以外の方に、情報をお知らせすることが出来なくなります。

例えば・・・<例1> 未成年の方が患者さまで、診断書を保護者の方が診断書を窓口に依頼した場合『保護者』である事を証明できるモノが無いと受付できません。その際に必要なもの・・・免許証など、お顔が確認できるものをお持ち下さい。

<例2> 入院中の方へのお見舞いに窓口へ病室を訪ねて来られた場合患者さまご自身の承諾が無ければ、病室をお教えすることができません。

<例3> 親族などが電話で入院しているかどうかの確認をした場合たとえ同居親族であっても電話でのお問い合わせでは、ご親族である確認が困難なため、お答えできません。(※一部特例を除く) ~等々

患者さまやご家族には大変ご不便をおかけいたしますが、患者さまの大切な個人情報を保護する為には、必要なことであります。何卒、ご理解をいただき、ご協力の程をお願いいたします。(お問合わせは、お気軽に1階受付窓口まで)

島田病院では、平成17年5月14(土)に「第3回看護の日」のイベントを開催しました。「看護の日」は、21世紀の高齢社会を支えていくためには、看護の心・ケアの心・助け合いの心を私たち一人一人が分かち合うことが必要であり、老若男女を問わず誰でもが育むきっかけとしていただくためです。

イベントの内容は、健康チェック(体脂肪測定・血圧測定)・お薬相談・栄養相談・看護相談と昨年好評でした。アロ

ママッサージ・骨塩定量測定・ぬいえ展、その他ハーブ茶、花の苗、記念品の提供など、どのイベント会場も健康に関心のある方々でいっぱいとなり、外来ロビーはにぎわっていました。イベントには、128名の方々に参加いただきました。

来年も多くの皆様に訪れていただけるよう、より充実した内容を考えていきたいと思っております。

ご参加、ご協力いただいた皆様ありがとうございました。

(「看護の日」プロジェクトチーム)

## ヴィゴラス教室

この機会にぜひご参加ください。

### テーマ ストレッチ

～肩こりや腰痛の予防に最適です～

日時 6月14日(火) 15:30～16:30

講師: トレーナー 南舎 多枝

参加費: 無料

※完全予約制です。ヴィゴラス受付、島田病院地下階または下記直通電話)までご予約ください。

### テーマ バランスボール

～腰痛などの改善、正しい姿勢の習得に最適です～

日時 6月23日(木) 15:30～16:30

講師: トレーナー 西村 貴宏

参加費: 無料

直通2 0729-53-1007

# 成長期の腰痛

青少年の腰痛は、急激な身体の成長により身体バランスに乱れが生じ、それにスポーツ活動が加わることでよく引き起こされます。

## ●成長期の子供の身体的特徴

骨格の成長に筋肉の成長が追いつかず、柔軟性が低下しやすい(特に下半身)  
⇒硬い部位(股関節)の近隣の部位(腰)に負担がかかります

関節は柔軟性に富んでおり、柔らか過ぎる  
⇒関節(腰)の柔らかさに対して、それを支える筋肉(腹筋、背筋)が弱いと  
オーバーユースになります(疲労)

## ●腰痛発生にかかわる主な要因

柔軟性

筋力

その他環境的要因など  
(運動量、運動用具、競技特性など)

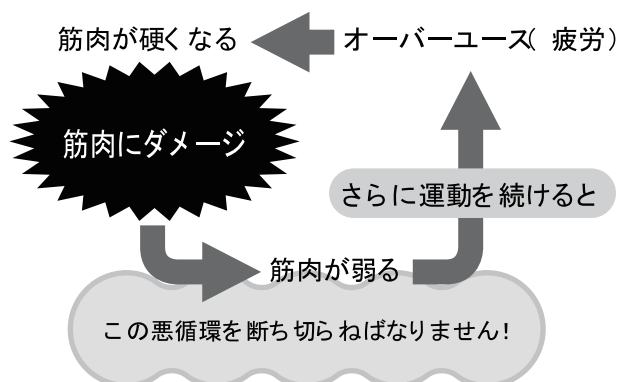
## ●体幹筋(背筋と腹筋)の役割

- ・身体を支える(幹)
- ・体幹の過剰な動きをコントロールする

背筋と腹筋の筋力バランスが崩れると…

背筋の負担の割合が増えて腰痛を起こしてしまう

## ●身体(筋肉)が硬いまま運動すると…



## 予防方法

腰痛を防ぐためにはバランスのとれた柔軟性と筋力が大切です!

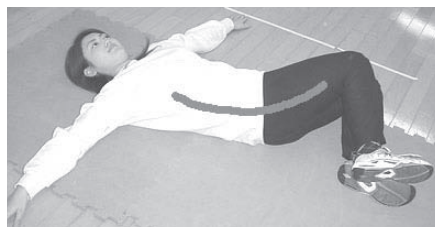
その1 身体をほぐしましょう! ※反動をつけずに10~20秒保ちましょう



腰 股関節外ひねり



体側



腰ひねり



股関節(もも)前面



股関節後面



股関節内ひねり



腰、股関節後面



股関節(付け根)前面

その2 支える筋力をつけましょう!

開始姿勢



対角の片手 片足を上げる  
※体軸から平行に手足を伸ばす



腹筋運動



背筋運動



# 島田病院 食事満足度調査

結果発表  
その2

●平成 17年 2月実施●

前回に引き続き、平成 17年 2月に実施した食事満足度調査の結果発表です。  
今回はいただいたご意見にお答えしていきます。

## ご意見 ① 『できれば食卓にそれぞれ 醤油やソース・マヨネーズ・ドレッシング・塩がほしい』

当院の患者様には、リハビリの意味も含め、積極的に病棟の食堂にて食べていただくようにしています。その食卓には醤油などの調味料はご用意させていただいておりません。その理由の一つは塩分制限のある患者様への考慮、そしてもう一つは衛生面を考慮してそのようにさせていただいております。

必要と思われる料理にはソースや醤油を個別（パック入り）でご用意させていただいております。塩分のとりすぎはいろいろな疾患を招く恐れがありますので減塩への意識を入院中に少しでももっていただければ幸いです。

できる限り余分な調味料を使わなくてもおいしく召し上がっていただけるよう味付けや素材・調理方法を工夫しております。焼き魚などは軟らかさを保つため蒸し焼きにしておりますが、4月からはさらに焦げ目をしっかりつけることによって風味を出すよう調理方法を改善いたしました。

## ご意見 ② 『ごはんの量が多い』

病院給食においては患者様の性別・年齢別に食事量（栄養所要量）を設定させていただいております。それに基づきごはんの量を設定し、献立を作成しております。

このような複数の意見と厚生労働省より発表された「2005年日本人食事摂取基準」をもとに今年度中に見直しを図ってまいります。しばらくお待ちください。（次号で詳しく紹介いたします。）

## 島田病院の給食 人気メニューの紹介

### 『鶏のカレー風味揚げ』

今回の満足度調査で「おいしかった」とご意見いただいたメニューです。  
冷めてもおいしくいただける一品でお弁当にもおすすめです。

#### 材料

鶏もも肉	90 g
塩・コショウ	少々
しょうゆ	小さじ1
小麦粉	大さじ1
卵	1/4個
カレー粉	小さじ 1/3
揚げ油	適宜

#### 作り方

- 1 鶏もも肉はお好みの大きさに切ります。  
塩・コショウ・しょうゆ・溶き卵と合わせよくもみこみ  
10分ほどおきます。（お好みでおろしにんにくなど加えても美味しいですよ。）
- 2 肉の水気をとり小麦粉・カレー粉を混ぜたものをまぶします。

#### ポイント

- その1 お弁当など揚げたてで食べられないときは、片栗粉より小麦粉の方がべたつかず時間がたっても美味しく召し上がることができます！
- その2 カロリーを抑えたいときは、もも肉ではなく胸肉をおすすめします。

島田病院では、このニューズ・レターが病院と患者様を結ぶコミュニケーションツールとなるよう願っています。ぜひ、みなさまからのご意見、ご感想を館内各所に設置している「きくぞう君（ご意見箱）」までお寄せください。