

第
54
号

ぽっかぽか

図南病院新豊部



「アドバンス・ケア・プランニング」って何ですか

院長 久直史

ACP

アドバンス・ケア・プランニング(ACP)という言葉

を聞いたことがあるでしょうか?今年の3月に厚生労働省の「人生の最終段階における医療・ケアの決定プロセスに関するガイドライン」が改訂されACPの実践・普及が明文化され、医療・介護の現場でも現実に対応することが求められるようになりました。ACPという言葉は聞いたことがなくても、「リビング・ウィル」「アドバンス・ディレクティブ」「レット・ミー・デイスайд」といったことは、かなり前から取り上げられていました。どれも英語ですが、アメリ

意思表示

力では州によりますが療養型の施設に入る時には、こうした事前指示の文書を提出することが義務付けられたりもしていました。

人生の終末期を迎えた時、人工呼吸器も含め心肺蘇生をしてほしいですか?胃瘻は?点滴は?自分で意思表示ができない状態も考えられますから代理人の制定についても決められています。当院でも15年ほど前に函館の病院にならって簡単なものですが文書を作ったことがありました。ただ、函館の病院でもそうだと聞きましたが、こうしたことを文書で取り交わす

厚労省が定めた

ことは日本人の感性にはあまりなじまないこともあり、実際にはほとんど使われませんでした。

今回のACPは何といっても厚労省がガイドラインとして定めたという点が大きいと思います。もう一つ、アメリカで行われていたアドバンス・ディレクティブは書類を見る限りでは何か契約書のような感じが無きにしも非ずで、そもそもアドバンス・ケア・プランニングというのは書類だけ揃っても本当の解決にはならないということから生まれた考え方です。

日本人にとって

人生の終末期

自分がどのような医療を受けたいか、あるいは受けたくないのか、またどこで人生の最後を過ごしたいかなど、医療・介護者からのサポートを受けながら、家族も交えて希望や考えを明らかにしてゆかため話し合い…というのは我々日本人にとってもあまり抵抗はないのではないのでしょうか。

いずれにしても多くの人が迎える人生の終末期に対して、こうした取り組みが広がってゆくことは進歩とは言えそうです。あなたもACPについて考えてみませんか?

■病院理念

1. 私たちは地域にとってよりよい医療・介護を目指し努力を続けます。
2. 患者様に信頼される技術と暖かいホスピタリティを提供できることが私たちの目標です。
3. 私たちは医療人として楽しく働ける職場作りを目指します。

■病院基本方針

1. 我々は病氣(Common Disease)を安全・快適に治療することを目標としています。
2. 我々は当院の専門分野での高い医療レベルを維持することに努めます。
3. 我々は地域の他の医療機関・施設との連携を大切にします。
4. 我々は個人の尊厳を重んじ、人生の終末期に対して入院および在宅医療・介護を通じて取り組みます。



「となんゼミ」から「久会ゼミ」へ

図南病院では、2008年から医療セミナー「となんゼミ」を開催し、地域の皆様へ医療、健康に関する情報を提供してきました。これまで18回開催され、肥満、高血圧、乳がん、放射線被ばく、糖尿病、腰痛、骨粗鬆症、圧迫骨折、肝炎、口腔ケア等をテーマに、医師をはじめ病院スタッフが講演を行い、沢山の方にお越し頂いています。

これまでは図南病院単独で行っていましたが、今年度より図南病院と久病院合同での「久会ゼミ」としてスタートする事になりました。

第1回は「**お家でできる熱中症対策**」をテーマに、7月28日(土) 13時30分から図南病院東館7階会議室で開催され、医師、訪問看護師、管理栄養士からお話をさせて頂きました。

第2回は「**感染症対策**」がテーマです。空気が乾燥し気温が低くなる冬は、インフルエンザ

やノロウイルスなどによる感染症が流行のピークを迎えます。どうやって感染するのか、感染を防ぐにはどうすれば良いのか、という事について医師と感染担当看護師からお話をさせて頂きます。感染症についての知識を深め、寒い冬を元気に乗り切りましょう。10月27日(土) 13時30分から図南病院東館7階会議室で開催します。お誘い合わせの上、是非お越し下さい。

これからも、2ヶ月に1回程度の開催を予定しています。詳細については、図南・久両病院のホームページ、院内掲示、広報誌等でお知らせをさせて頂きます。

事務部長 久

久会ゼミ 第2回

「感染症対策」

日時

10月27日(土)
13時30分から

場所

図南病院東館
7階会議室

是非
お越し下さい

◆壁飾りシリーズ◆



西二階病棟の詰所前の壁には、患者様に季節を感じて頂きたく、スタッフ手作りの折り紙や写真で四季を表現しています。皆さんも是非、一歩足を止めご覧ください。



藤田さんちのこもも



こんなに大きくなりました♪



Uchinoko Jiman

うちの子まん

名前 こもも

女の子 4才 柴犬

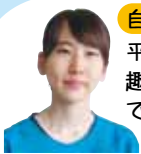
特技 右下の写真のように
ぶちやいくな顔で
かまってかまって~と呼びます!

かまって
かまって~

こももちゃんの成長記録



森下さんちの太郎



自己紹介

平成29年10月1日より入職しました。
趣味はゲームと、ペットの亀の観察
です。笑顔で頑張りますのでよろしく
お願いします。 森下 亜美

かめ

- ・太郎 (性別不明) ・1歳
- ・ご飯の食べ過ぎで最近太り気味
- ・大好物はエビ



ごはんが
おいしくて
つい...





栄養部

イベント食の紹介



開院記念日

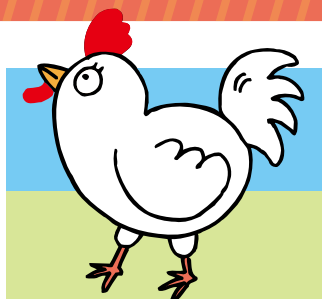


こどもの日



七夕

レシピ紹介



鶏肉は脂肪が少なめで低エネルギー、味も値段も優等生の食材です。もも肉にはたんぱく質、ビタミン、鉄分が多く含まれているので疲労回復や貧血予防に効果があります。ビタミンCやお酢などの酸味を加えることで胃腸の動きを助け鉄分が体に吸収されやすくなります。ジューシーな鶏肉をレモン汁入りのさっぱりとしたねぎ塩だれでいただくチキンソテーを紹介します。

〜チキンソテーねぎ塩だれ〜



(材料) 2人分

鶏もも肉…1枚 (250～300g)
ねぎ塩だれ

ねぎ …………… 1本
ごま油 …………… 大さじ2
A レモン汁 …………… 小さじ1
塩 …………… 小さじ1/3
黒こしょう …………… 少々
塩 黒こしょう サラダ油

作り方

- ① 鶏肉は皮と身の間の余分な脂肪を除く。身の厚い部分は所々に浅く切り目を入れ、両面に塩、こしょうを少々ふる。
- ② ねぎ塩だれを作る。ねぎはみじん切りにしてボウルに入れ、Aを加えてよく混ぜる。肉を焼く間そのままおいて味をなじませる。
- ③ フライパンにサラダ油小さじ1を弱火で熱し、鶏肉の皮側を下にして入れる。フライ返しで上から押しつけ、出てきた脂をペーパータオルでふき取りながら8分間ほど焼く。
- ④ 色が変わり、こんがりとしたら裏返してさらに4分間ほど焼く。火を止めてそのまま2分間ほどおき余熱で完全に火を通す。食べやすい大きさに切り、器に盛ってねぎ塩だれをかける。

