

2025.Jan.
Reboot 13



アクセスページ

暮らしのネット ClariNet

— 特集 —

入院患者様の健康を支える！当院の栄養科を特集！
～寒い冬場を乗り切る特別レシピも紹介～

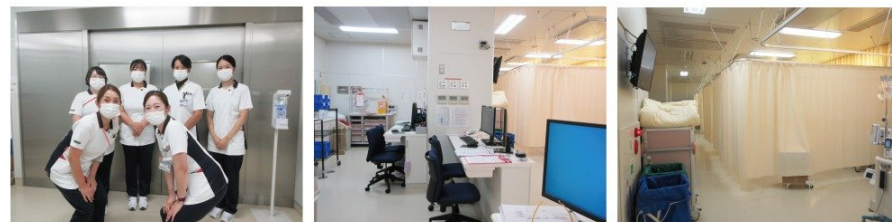


医療法人 徳洲会 古河総合病院

〒306-0041 茨城県古河市鴻巣1555番地 TEL 0280-47-1010 (代表)
<https://www.kogahosp.jp/>



NEW TOPIC ② 当院に新しくHCU (高度治療室) が開棟！



2024年9月より一般急性期病棟から8床を転換し、HCU（高度治療室）を開設しました。以前から外来を含めて救急患者様が多く、一般病棟での人員配置基準や設備だけでは多くの重症患者様に対応することが難しい状態でした。しかし、4月より常勤医師が6人入職し、急性期への対応力が向上したことから、HCUを開設。これにより重症患者様に一層行き届いた看護が提供出来ると共に、一般病棟の看護師の負担軽減にも繋がっています。

8月の本格稼働直後から、ほぼ満床状態が続いていますが、当院では毎日夕方に各病棟の所属長が集まり、ベッドコントロール会議を開催。優先的に一般病棟に移って頂く患者様を決定し、特に夜間の救急受け入れにも備えが来ています。

また、HCUの開設が人材育成や採用活動にも良い影響を与えています。重症患者様に集中して対応出来ることで、看護スキルやモチベーションの向上にも繋がっているだけでなく、HCUでの勤務を希望する看護師の新規採用にも寄与することが来ています。

NEW TOPIC ③

当院のTikTok・Instagramが好調です!!

TikTok



Instagram



採用広報の活動の一環でスタートした当院のSNS (TikTok と Instagram) の勢いが止まりません！

TikTok はフォロワーが 5,000 名を突破し、アカウント開設から 1 年半が経過した現在も変わらず高い再生数をキープしており、実際に求人応募も集まるなど、非常に効果を発揮しています。また、2024 年の 7 月から始めた Instagram も、開始 5 か月で 1,500 フォロワーを達成する等、非常に好調です。

職員みんなで出演し、楽しい雰囲気や伝わる内容になっていますので、宜しければぜひフォローやいいね、コメントを頂けると嬉しいです！

※左記 QR コードよりアクセス頂けます

栄養科メンバーのご紹介

Q. 患者様へのメッセージ
これからは栄養科一同、安心安全な美味しいお食事の提供に努めて参りますので、どうぞ宜しくお願い致します。

Q. 仕事で意識していること、やりがいは？
常に厨房内の衛生管理・調理手順等に基づき、日々安心安全な調理を行うことです。入院患者様をはじめ、各関連施設の食事も含めて1日800食以上調理するので、衛生面はもちろん、どの料理も同様の品質で提供できるよう努めています。時折添付される食札に美味しかったです、ご馳走様でした」とメッセージをくださる患者様も多いです、それがすごく励みになります。

Q. 自己紹介をお願いします
2021年より勤務させて頂いております。調理師の天間知彦と申します。栄養科には現在、管理栄養士4名、栄養士2名、調理師4名、調理パート12名の合計22名が在籍しており、年齢構成も20代〜70代と幅が広がります。

栄養科 調理師 天間 知彦

患者様からのお言葉が活力に



Q. 患者様へのメッセージ
栄養科では調理師と栄養士がサービス向上のため日々ディスカッションし、新メニューや行事食に反映しています。栄養科一同、患者様に安心安全で美味しい食事を提供してまいりますので、これからもどうぞよろしくお願い致します。

Q. 仕事で意識していること、やりがいは？
入院中の少ない楽しみのお機として食事と、治療補助を目的とする食事の両立を心がけて仕事に取り組んでいます。患者様と直接会うことはないのですが、食札の裏に「食事が美味しかった、ありがたう」と患者様が書いていただいたのを見たときにはとても嬉しく、やりがいを感ずります。

Q. 自己紹介をお願いします
調理師の横山貢一です。徳洲会に勤めて20年目になります。これまで複数の病院や施設勤務を経験し、徳洲会グループの各施設にも応援に入る等で、経験と見識を深めました。当院ではこれまでの経験を活かして患者様により良い食事を提供して参ります。

栄養科 調理師 横山 貢一

安心・安全で美味しい食事を



NEW TOPIC ①

冬の寒さを乗り切る「生姜スープ」のレシピ紹介！



寒さが厳しい日が続いています。この季節は体の中から温まる「生姜」がおすすめです。生姜に含まれるジンゲロールという辛み成分に、血行促進作用があり体を温める働きがあります。また、生姜を加熱したり乾燥させたりすると、辛み成分がショウガオールに変化し、胃腸を刺激して内臓の働きが活発になるため、体の中から温められ、冷え性の改善につながります。
(注意：胃への刺激が強いため生姜の食べ過ぎには気を付けること。1日の摂取量の目安は10g) 体の中から温めて寒い冬を乗り切りましょう！

～生姜のスープ（2人分）～

・えのき 80g ・長ネギ 1本 ・生姜 20g ・塩 小さじ 1/4 ・水 400mL ・鶏ガラスープの素 小さじ 1 ・黒こしょう 少々 ・胡麻油 少々 ・白いうり胡麻 適量
＜作り方＞

1 えのきは石づきを切り落とし、半分に切ってほぐします。長ネギは根元を切り落として斜め薄切り、生姜は皮をむいて千切りに。

2 中火で熱した鍋に胡麻油をひき、1と塩を入れ弱火にしてじっくりと炒めます。

3 長ネギがしんなりしたら水、鶏ガラスープの素を加えて中火で煮ます。

4 ひた煮立したら黒こしょうを入れて火から下ろします。器に盛り付け白いうり胡麻を散らして完成です。

栄養科メンバーのご紹介

Q. 患者様へのメッセージ
医食同源とは、病気を治療するのも日常の食事をするのも、ともに生命を養い健康を保つために欠くことができないもので、源は同じだという考えです。日頃からバランスのよい食生活を目指しましょう！

Q. 仕事で意識していること、やりがいは？
相手の立場になって考えることを意識しています。患者様やそのご家族様は勿論、一緒に仕事をする院内の職員それぞれの立場になって仕事に取り組むよう心がけております。

Q. 自己紹介をお願いします
管理栄養士の徳田照美です。入院患者様の栄養管理業務や入院・外来患者様の栄養指導をしています。2020年4月に多職種と協働して栄養サポートチーム（NST）の活動を開始し、また2024年8月からはHCU病棟開棟に伴い早期栄養介入を行っております。

栄養科 管理栄養士 徳田 照美

相手の立場になって考える



Q. 患者様へのメッセージ
食事は、手術や薬剤のように目に見える効果はありませんが、治療の効果を十分に発揮するためには大切です。今世の中には、沢山の情報がありますが、何が自身の身体に良いのか、悪いのか、悩まれる方は、入院・外来を問わずお気軽にご相談ください。

Q. 仕事で意識していること、やりがいは？
患者様の生活習慣を否定しない事です。これまでの食事を変えるのはとても大変ですが、継続するのはもっと大変です。食事療法はずっと続いているもので、普段の生活に寄り添うアドバイスを心掛けています。

Q. 自己紹介をお願いします
管理栄養士の高橋由希です。給食管理から始まり、病棟業務を経験後、今年の8月からは栄養サポートチーム（NST）を担当しています。

栄養科 管理栄養士 高橋 由希

自分の身体に合った食事を



Q. 患者様へのメッセージ
私自身、学生時代に食事内容でどんなにも体重が変わるのかと体験した一人です。多くのアイデアで、患者様にとっての良い食事をご提案・ご提供していけるよう、日々努めてまいります。

Q. 仕事で意識していること、やりがいは？
栄養指導において、患者様に食事療法を身近なものと感じてもらえるように、自分も普段から実践している食事内容をお伝えするように意識しています。患者様が食事療法に取り組んでくださり、検査値の改善等に貢献できた時はとてもやりがいを感じます。

Q. 自己紹介をお願いします
管理栄養士の羽鳥恵子です。当院に勤務して2年目になります。現在の主な業務は入院・外来患者様の栄養指導です。また、病棟のカンファレンス（会議）にも参加しております。

栄養科 管理栄養士 羽鳥 恵子

食事療法を身近なものに

