

総合病院  
**水島協同病院**  
倉敷市水島南春日町1-1  
代表 086-444-3211  
外来 086-444-1222



日本医療機能評価機構  
「信頼の病院」マーク  
ISO9001 認証取得

# 水島協同病院 だより

No. **326**  
2021. 9月号



水島のホームページもご覧ください

<http://www.mizukyo.jp>

〔病院理念〕 いつでも、だれもが、安心してかけられる医療を追求します。

## 患者さんの権利、 しっかりと尊重

当院は、2001年から連続して病院機能評価の認定を受けています。この新聞の上部にある認定マークは、その証です。病院機能評価とは「医療の質を保証してほしい」という世論の高まりを背景に、厚生労働省・日本医師会などが設立した日本医療機能評価機構が行うもので、認定を受けるると5年間有効です。このたび7月15日から2日間に渡って4回目の審査を受けました。

訪れた6名の審査員が院内各所を巡って職員の仕事ぶりや書類を見てまわり、どんなふうにご覧に立ち返ることの大切さを再認識する機会となりました。

(事務長 亀山真二)



▲審査員の質問にこたえる筆者

### みずきょうのリハビリ紹介

## やりがいを感じる日々 運動意欲高める患者さん

今回は糖尿病の教育目的で入院された70代男性Aさんのリハビリテーションについて、ご紹介します。

Aさんは下肢のしびれ・易疲労性から、屋内中心の生活で、積極的な運動も難しい状態でした。そこで運動療法では筋力や全身持久力などの身体機能

能評価から、筋力訓練や自転車エルゴメーターなど、軽負荷で実施しました。また屋内で行える簡単な運動や近所の散歩などを行うように、アドバイスをさせていただきました。その結果、身体機能に合った無理のない運動を通して運動意欲が高まってきました。運動指導

では患者さんの性格や考え方、生活習慣を考慮して、運動を継続する意欲をいかに引き出すかが大切です。患者さんとの信頼関係



▲筋力訓練のようす(イメージ)

(理学療法士 生野佑真)

を築き、リハビリを通じて生活の質を改善することに、本当にやりがいを感じています。

## 量もエネルギーも摂れる工夫で 腎臓にやさしい献立を

— 栄養科の現場にみる調理の一端 —



常食

- ・ ご飯
- ・ 和風ハンバーグ (ひじき・豆腐・ポン酢)
- ・ きゅうりとタコの酢の物
- ・ きんぴられんこん

タコから春雨に変更。たんぱく質を減らしてエネルギーをプラス

ハンバーグの塩分を抑えている分、酢の物ときんぴられんこんの味付けは常食と同じ。



腎臓病食

低たんぱくご飯へ変更すると手軽にたんぱく質の調整ができます。エネルギーも減らず、おかずから摂れる質の良いたんぱく質が保てます。

ミンチと豆腐は減らして、エノキを追加してかさが減らないように。ハンバーグ本体には塩を使わず、あと掛けのポン酢とマヨネーズでエネルギーアップ。

今回は、当院で提供している腎臓病食についてご紹介したいと思います。

腎臓になるべく負担のないように、食事の基本は「エネルギーは充分に、塩分やタンパク質はおさえる」です。タンパク質を控えめにする分、エネルギーが不足しやすく、減塩や病気で食欲が落ちることもあります。

なかなか難しいように感じますが、途中まで同じ作り方で、常食と腎臓病食を分けることが可能です。

病期によってタンパク質等の調整の程度が異なるため食事療法を難しく感じている方は、栄養指導を行っているので、まずは当院内科医師にご相談ください。

(管理栄養士 岡 紗千子)

水島協同病院では無料・低額診療事業を行っています