

# ベリタス病院 NEWS

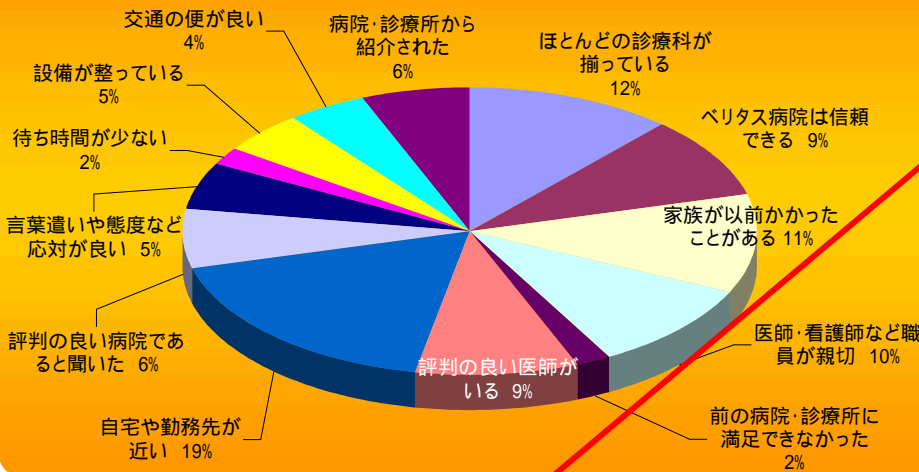


2011年2月号(vol.109)

## 患者満足度調査結果【外来】

平成22年11月に患者満足度アンケート調査を実施させていただきました。ご協力いただきました皆様に深くお礼申し上げます。調査結果の一部をご紹介します。このアンケート結果を基に職員一同更なるサービス向上に役立ててまいりますので、これからもどうぞよろしくお願いいたします。

### 当院を選ばれた理由をお聞かせ下さい

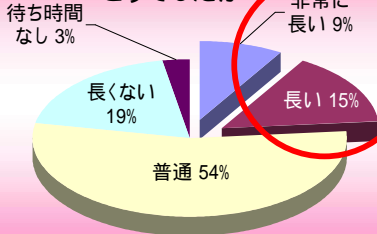


待ち時間が長いと感じておられる患者様の割合が高く、何らかの改善が必要であると思いました。貴重なご意見ありがとうございます。

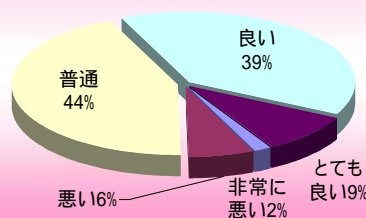
医師への信頼度が大変高く7割近くの方が高評価を下されました。職員一同本当に嬉しく思います。

当院を9割の方が今後も受診していただくと回答してくださいました。大変嬉しい結果でした。ありがとうございます。

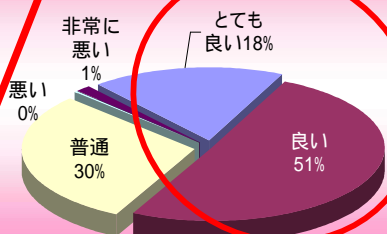
### 診察時の待ち時間は どうでしたか？



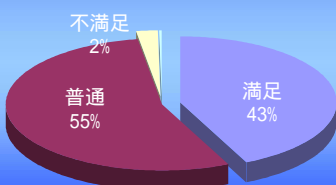
### 受付窓口の職員対応



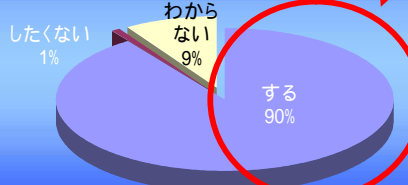
### 医師の診断・治療への信頼度



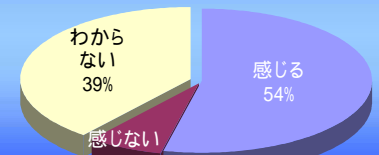
### 総合的に見て外来のサービスに満足していますか？



### 今後も当院を受診しよう と思いますか？



### 当院が基本理念として掲げる 「人間性のある真心のこもった 医療」を感じられますか？



# 患者満足度調査結果【入院患者】

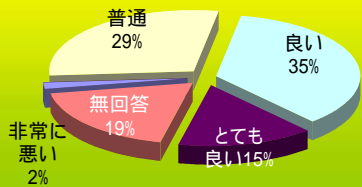
まず初めに入院中にも関わらず、快く調査に応じてくださいました患者様に深く御礼を申し上げます。内容を一部ご紹介させていただきます。事務職員、医師と看護師の業種別の対応については、下記の結果となりました。好意的な回答を半数以上の方に頂戴できたことを大変嬉しく思います。

## 事務職員

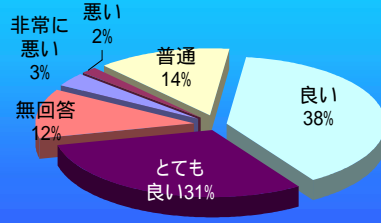
## 医師

## 看護師

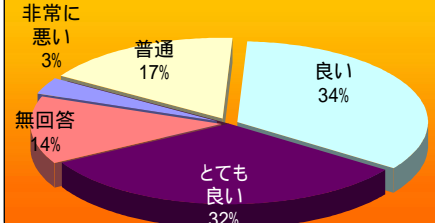
入院についての説明



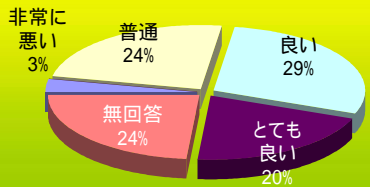
手術や治療についての説明



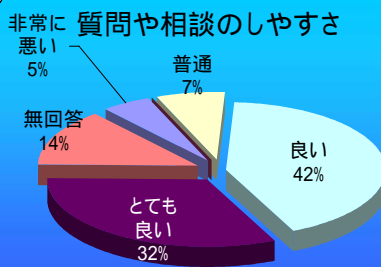
病気や入院生活などの説明



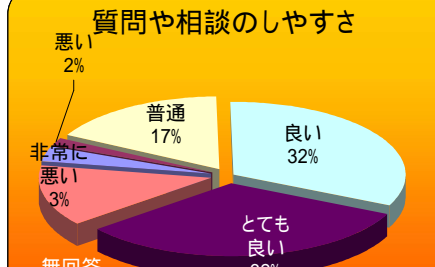
質問や相談のしやすさ



質問や相談のしやすさ



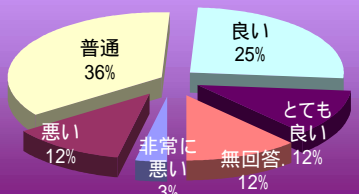
質問や相談のしやすさ



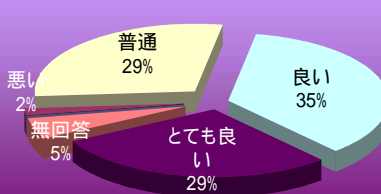
病院の清掃や設備の快適さについても調査させていただきました。「とても良い」と評価していただける割合をさらに増やせるように更なる改善をして行くよう努力致します。

## 病院食について

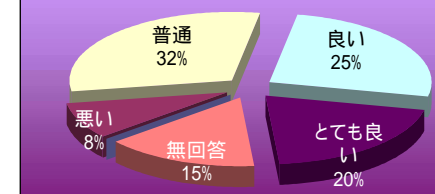
食事の味はいかがでしたか？



病室の清潔度は？

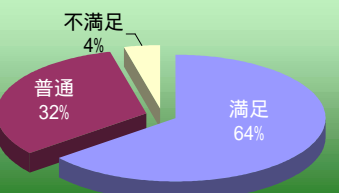


病室の静粛性は？

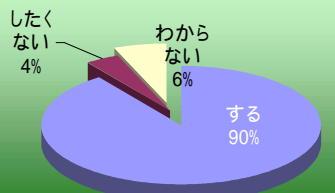


## 病院全体の総合評価

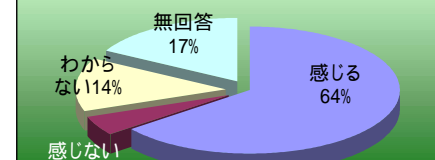
総合的に見て入院中のサービスに満足していますか？



今後も当院を受診しようと思いませんか？



当院が基本理念として掲げる「人間性のある真心のこもった医療」を感じられますか？



## 感謝と今後の課題

大勢の患者様に好意的な回答を多く頂戴できたことを大変嬉しく感じました。この結果に甘んじることなくこれからもサービスを維持し、且つ、さらなる改善を図って行くよう職員一丸となって努力していきます。

また、「駐車場を広くして欲しい」・「待ち時間が長い」・「巡回バスの区域を増やして欲しい」などの貴重なご意見も同時に頂戴いたしました。これらは今後の当院の課題点として真剣に取り組み、皆様がより快適に当院を受診していただけるように改善を図って行きたいと思っておりますので、これからもベリタス病院をどうぞよろしくお願い致します。



# 鉄 ~Fe~



鉄は、成人の体内に3～4g程度含まれます。そのうち70%近くは血液に、4%程度は筋肉に、残りは主に肝臓・脾臓・骨髄に存在します。

## 体内での働き

血液中で酸素を運ぶ  
鉄は赤血球の成分であるヘモグロビンを構成しています。このヘモグロビンは肺から取り込んだ酸素を全身の細胞に届けます。  
血液中の酸素を筋肉に取り込む  
ミオグロビンの成分として、血液中の酸素を筋肉に取り込みます。

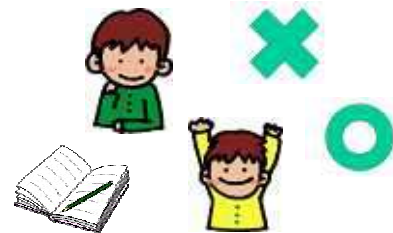


## 1日に必要な鉄の量

日本人の食事摂取基準(2010年版)では下の表のように定められています。月経のある女性では、月経血中への鉄の損失が大きくなっているため、必要量も多く設定されています。

一日に必要な鉄の量(mg / 日)

		18～29歳	30～69歳	70歳以上
女性	月経あり	10.5	11.0	5.0
	月経なし	6.0	6.5	6.0
男性		7.0	7.5	7.0



不足すると...  
ヘモグロビンの生成に必要な鉄が不足すると、酸素が全身に十分に行きわたらなくなってしまい、貧血になります。疲れやすくなったり、頭痛や動悸、息切れなどの症状が現れます。  
摂りすぎると...  
鉄は吸収率が低く、また、体内には必要以上に吸収されない仕組みが備わっているため、通常の食事で摂りすぎることはありません。しかし、サプリメントなどで過剰に摂り続けると、嘔吐や下痢を引き起こすことがあります。

## 食べ方のヒント

鉄の種類と吸収率  
食品中の鉄は動物性食品に含まれるヘム鉄と、植物性食品に含まれる非ヘム鉄の2種類に分けられます。  
鉄の吸収率は低く、ヘム鉄の吸収率は約30%、非ヘム鉄では約5%程度です。  
鉄の吸収率を高めるためには...  
鉄の吸収を高める栄養素を含む食品(野菜類、果物、酸味のあるもの、発酵食品、肉類など)と一緒に食べる。  
よく噛んで食べる。適量の香辛料を使用する。(胃酸の分泌が高まり、鉄の消化吸収がよくなります)



## 鉄を多く含む食品

食品100gあたりの鉄の量(mg) / 五訂増補食品成分表より抜粋

肉類		魚介類		豆類		野菜・海藻類	
豚レバー	13.0	丸干しいわし	4.4	レンズ豆(乾燥)	9.4	小松菜	2.8
鶏レバー	9.0	カツオ	1.9	厚揚げ	2.6	菜の花	2.9
牛レバー	4.0	アサリ	3.8	豆乳	1.2	ほうれん草	2.0
牛ヒレ肉	2.8	シジミ	5.3	納豆	3.3	ひじき(乾燥)	55.0



鉄分  
たっぷり!!



# 鶏レバーの カレースパゲティ



## 材料(4人分)

キヌサヤ	150g
赤ピーマン	2コ
鶏レバー	500g
塩・コショウ	適量
タマネギ	1/2コ
ニンニク	1片
ショウガ	15g
サラダ油	大さじ1
カレー粉	大さじ2
スパゲティ	320g
バター	30g

## 作り方

- (1)キヌサヤは筋を取って塩ゆでし、大きいものは半分に切ります。
- (2)赤ピーマンはサッとゆで、細切りにします。
- (3)鶏レバーは筋を取って、ひと口大のそぎ切りにし、流水でさらして血抜きをします。その後サッと湯通しして、塩・コショウをふります。
- (4)タマネギは薄切りにし、ニンニク、土ショウガはみじん切りにします。
- (5)サラダ油を熱して(4)を炒め、(3)も加えて火が通れば、カレー粉をふり入れて炒め、(1)、(2)を加えて塩、コショウで調味します。
- (6)スパゲティはかためにゆで、バターをからめます。
- (7)(6)を(5)のフライパンに入れて和え、器に盛れば出来上がり

## 1人分の栄養価

580kcal  
塩分 2.6g  
鉄分 11.3mg



参考:ポプとアンジーのレシピ

## 第119回 医療講演会

日時・場所： 2月23日(水) 14:00~15:00  
北陵集会所  
川西美山台3-3-3

テーマ：「臨床検査なんでもQ&A  
動脈硬化に関する検査について」

講師：ベリタス病院 検査科長 丸中雅博

臨床検査とは、血液検査・尿検査・便検査・鼻水の検査・心電図・超音波検査など皆、誰もが一度は受けたことがある検査の総称であり、近年の医療には客観的な医学データとしてきわめて重要な検査です。

今回は、それを担当する「臨床検査技師」の立場より、特に動脈硬化に関する検査について、正確な検査結果を得るコツや結果を有効に活かすための知識をお伝えできればと考えています。

## 第120回 医療講演会

日時・場所： 2月26日(土) 14:00~15:00  
新田ふれあい会館  
川西市新田1-2-7

テーマ：「感染予防について」

講師：医療安全管理室主任 下川路大和

毎年寒くなると耳にする、インフルエンザやノロウイルス等の感染症。名前は知っているけれど詳しく分からないので怖い!という方々へ、ウイルスや細菌とは一体何なのか、また感染しないための方法を可能な限り簡単にご説明します。

1. 人間性のある真心のこもった医療
2. 優秀な医療技術
3. 安定した経営基盤
4. 安全な医療
5. 快適な医療環境

以上、5つのキ・ワ・ドが互いにバランスよく作用しながら地域の皆様に信頼・愛される病院を目指します。

## ベリタス病院ニュース

発行 医療法人 晋真会 ベリタス病院 広報委員会  
〒666-0125 兵庫県川西市新田 1-2-23  
Tel 072-793-7890 Fax 072-792-5771  
HPアドレス <http://www.shinshinkai.jp/>  
メールアドレス [info@shinshinkai.jp](mailto:info@shinshinkai.jp)

発行責任者 野崎 雅夫  
発行日 平成23年2月1日