



謹賀新年

ベリタス病院
ニュース



発行日
2013年1月1日



新年のご挨拶

基本理念



真心のこもった良質な医療を通して地域社会に貢献します

謹賀新年

旧年中は多大なるご厚情を賜り厚く御礼を申し上げます。特に、西館の改修・新棟（南館）建設工事の際には、近隣の方々のご協力の程、誠にありがとうございました。おかげさまで、新しいCT、MRI、アングリオ装置が導入されました。

本年は、新しい検査装置を活用し、より安全で高度な医療を提供するよう努めてまいります。

新しい病院基本理念を院内に浸透させ、ベリタス病院をより良い病院として行く所存ですので、地域の皆様には、ご指導・ご支援の程よろしくお願い申し上げます。



平成25年元旦 病院長 辻村知行



事務部長 古庄義郎



新年あけましておめでとうございます。旧年中は、当院の運営にご支援・ご指導賜り厚く御礼申し上げます。良質な医療を地域の皆様に提供していくため、昨年10月に新しい病院基本理念が策定されました。

本年は、診断精度向上を目的とし、老朽化した医療機器の更新及び快適な療養環境の改善を目指し、皆様に安全で安心な医療を受けていただける環境づくりに邁進してまいります。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

新年明けましておめでとうございます。

平成24年看護部は、管理者のキャリア開発システムの導入と、管理者研修をとおして管理・教育の強化に努めてまいりました。又、ワークライフバランスと働きやすい魅力ある職場づくりを目標に掲げ、看護師の職場環境の改善にも取り組んでまいりました。これらを継続して行う事が看護の質の向上に繋がると確信しております。

今後も改革を進めながら地域医療に貢献していきたいと思っております。本年もよろしくお願い致します。



看護部長 蔵本里美



診療協力部長 丸中雅博



新年あけましておめでとうございます。診療協力部は昨年に新設された南館ヘリハピリテーション室を移し、CT、MRI、血管撮影装置と高度な医療機器の導入、臨床検査機器の更新、薬剤科内の拡張工事などハード面の充実を図ることができました。また、ソフト面ではリハビリスタッフの増員、薬剤物流管理システムの導入、医療機器管理システムのバージョンアップ、栄養管理制度の構築など各科において、より良質な医療を提供する環境整備に努めて参りました。今年も、これらを有効活用し患者様の状況に的確に対応した医療を提供したく、専門性を磨き、共働・連携を強化し、病院基本方針に新たに掲げた“チーム医療の推進”に努めて参ります。本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

医療講演会のご案内

★予約・費用は必要ありませんのでお気軽にお越しください★

TEL 072-793-7890(代) FAX 072-793-0900

e-mail rennkei@shinshinkai.jp

第150回

日時・場所：1月16日（水）14：00～15：30
けやき坂公民館

テーマ：「生活習慣病について」

講師：内科医長 西岡 伸明

糖尿病、脂質異常、高血圧などの生活習慣病が重なりあい、心筋梗塞、脳卒中など命にかかわる病気を引き起こすと報告されています。近年これらの病気は氷山の一角であり、発症の基盤には肥満があると考えられるようになりました。このような病気のしくみや、どのように治していくのか、またどのように防いでいくのか、私がアメリカ国立環境衛生研究所で行っていたプロジェクトを交えながら皆さんと一緒に考えていきたいと思います。



内科外来受付カウンター移動のお知らせ

この度、内科外来診察室の改装に伴いまして、内科外来受付カウンターが待合室の内科外来側から対面の外科外来側へ移動いたしました。総合受付からお越しになる患者様の視界に入りやすいよう配慮した配置となっております。また、脳神経外科外来、診察室前に設置されていた自動血圧測定器は、本館エレベーター前に移動いたしました。よろしくお願いたします。

X線TV装置、X線一般撮影装置、血管撮影装置を一新します

昨年、64列マルチスライスCT、1.5テスラMRI、バイプレーン血管撮影装置を新たに導入しました。今年はその続き、年初より既存の放射線機器を順次新しい機種に入れ替え、より精度の高い画像情報を提供いたします。これらの画像診断装置を有効に活用し、更に質の高い安全・安心な医療を提供したいと考えております。

【導入予定】

- | | | | | |
|-----------|----------|------|---------------|-------|
| ①X線TV装置 | H25.1.10 | 稼動予定 | (H24.12.30) | 搬入・搬出 |
| ②X線一般撮影装置 | H25.1.21 | 稼動予定 | (H25.1.19) | 搬入・搬出 |
| ③血管撮影装置 | H25.1.28 | 稼動予定 | (H25.1.12、13) | 搬入・搬出 |

上記期間および前後において、機器設置作業により通行・騒音など、ご迷惑をおかけすることがございます。作業には万全を期しますが、ご理解とご協力の程、よろしくお願いたします。



治験（創薬センター）からのお知らせ

創薬センターでは、下記の疾患を対象とした治験にご協力いただける方を募集しています。



- ①高脂血症 ②心房細動 ③子宮内膜症

上記について詳しい情報をお知りになりたい方、治験にご興味をお持ちの方、および治験に関するご質問は、医事課受付又は内科受付を通して、創薬センターまでお問い合わせください。



腸内バランスを良くするとは？



腸内バランスとは通常、「大腸内に生育している細菌の構成バランス」のことです。

健康な人であれば、善玉菌20%、悪玉菌10%のバランスになっています。残りの70%は日和見菌といって、良い働きも悪い働きもする菌種です。体の健康には、この腸内細菌に占める善玉菌の割合を、増やすことが重要です。

善玉菌・悪玉菌のはたらき

	代表的な菌	はたらき
善玉菌 (20%)	乳酸菌 (ビフィズス菌など)	①乳酸や酢酸を作り腸内を酸性にし悪玉菌の増殖を抑える ②発癌性をもつ腐敗物質の産生を抑制する ③腸内でビタミン (B1、B2、B6、B12、K、ニコチン酸、葉酸) を作る ④消化管の粘膜免疫を高める ⑤腸の運動を活発にし食中毒や病原菌による感染を予防する
悪玉菌 (10%)	ウエルシュ菌 黄色ブドウ球菌 など	①腸内にある食べカスを腐敗させる ②ガスや悪臭のもとになる物質を作る ③食中毒や感染症の原因となる ④脂質を分解するために必要な胆汁酸を分解して発癌を促進する物質に変える
日和見菌 (70%)		善玉菌が優勢だと良い働きをするが、悪玉菌が優勢になると悪い働きをする

腸内の善玉菌の割合を増やす方法は大きく分けて2つ

①ビフィズス菌や乳酸菌を含む食品をとる方法

②善玉菌の栄養源であるオリゴ糖や食物繊維をとる方法

腸内細菌のなかにもともと存在する善玉菌に好きな食品を与えて善玉菌を育てよう！



食物繊維

食物繊維は「人の消化酵素で消化できない成分」であり消化されずに大腸まで到達します。以前は「食べ物のカス」とされ評価されていませんでしたが、最近では大腸内で腸内細菌によって短鎖脂肪酸（乳酸や酢酸）に変化してさまざまな生理作用をもたらすことが分かり、注目されています。

食物繊維は野菜類、豆類、海藻類、いも類、果物などに含まれます。

食物繊維には、水に溶けにくい不溶性食物繊維と水に溶ける水溶性食物繊維があります。そのうち、善玉菌の栄養となるのは果物、野菜、豆、海藻などに含まれる水溶性食物繊維ですが、どちらの食物繊維も腸内環境を改善する働きがあるので色々な食品を偏らずに摂取しましょう。

オリゴ糖

大豆、玉葱、ごぼう、ねぎ、にんにく、アスパラガス、バナナなどの食品にも多く含まれています。

また特定保健用食品などとして市販されているので効果的に摂取するにはこれらを利用するのも1つの方法です。

あけましておめでとうございます。
本年もこの栄養通信が皆様の健康管理に役立てば幸いです。



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
発行責任者 古庄義郎

電話 072 (793) 7890
FAX 072 (792) 5771
Email: info@shinshinkai.jp
ホームページ
http://www.shinshinkai.jp/

2013年 1月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ベリタス病院基本理念

基本理念

真心のこもった良質な医療を通して
地域社会に貢献します

基本方針

1. 安全で安心な医療を提供します
2. 優秀な医療技術の向上に努めチーム医療を推進します
3. 快適な医療環境を提供します
4. 全職員が誇りをもって働ける環境をつくります
5. 安定した経営を維持し地域と職員に還元します

金目鯛の かぶら蒸し



1人分あたり
エネルギー 211kcal
塩分 1.8g

材料 (4人分)

きんめだいの切り身	4切
酒、塩	少々
ぎんなん (ゆで)	12粒
かぶ	4個
卵白	1/2個
塩	小さじ1/3
だし汁	1カップ
塩	小さじ1/2
醤油	小さじ1/3
みりん	大さじ2
片栗粉	小さじ2

作り方

1. ぎんなんは3つに切っておく。
 2. ボールに卵白を入れて溶く。かぶは皮をむいてすりおろし、かるく水気をきって塩とともに卵白に加えて混ぜる。
 3. 金目鯛に塩、酒各少々をふる。蒸気の上上がった蒸し器に入れ、強火で3分蒸す。器に1切ずつのせ、2.を1/4量ずつかけてぎんなんを等分に散らす。蒸し器に器ごと入れ、強火で5分蒸す。
 4. 鍋にだし汁、塩、しょうゆ、みりんを入れて中火で煮立てる。片栗粉に同量の水 (分量外) を溶いて加え、手早く混ぜてとろみをつけ、3.に回しかける。
- ★ 金目鯛のかわりに甘鯛を使ってもおいしく出来ます。

参考：オレンジページNET

病院パンフレット リニューアルのお知らせ

ベリタス病院では、2012年春の南館増築、各種検査機器の入れ替え、および同年10月の新基本理念誕生に伴い、現在、病院パンフレットのリニューアルをすすめています。

新しいパンフレットは、大きさがA4版に変更となり、2013年2月～3月にかけて完成する予定です。いましばらくお待ちください。



サンタクロースがやってきました



12月18日(火)、「ほっ!ほっ!ほっ!」の声の響きと共にサンタクロースの登場です。小児科外来は予防接種の真っ中。突然の訪問者に歓声があがる中、子どもたちから大人までサンタクロースから、かわいいお菓子が配られました。その後、病棟にも明るい笑顔と共にプレゼントが届けられました。

職員にとっては、通院中・入院中の皆様、ご家族様からの、たくさんのおふれるような笑顔が、最高のプレゼントになりました。

今年の12月もひょっとしたら・・・
サンタクロースが訪ねてきてくれるかもしれませんね・・・

