



ベリタス病院 ニュース

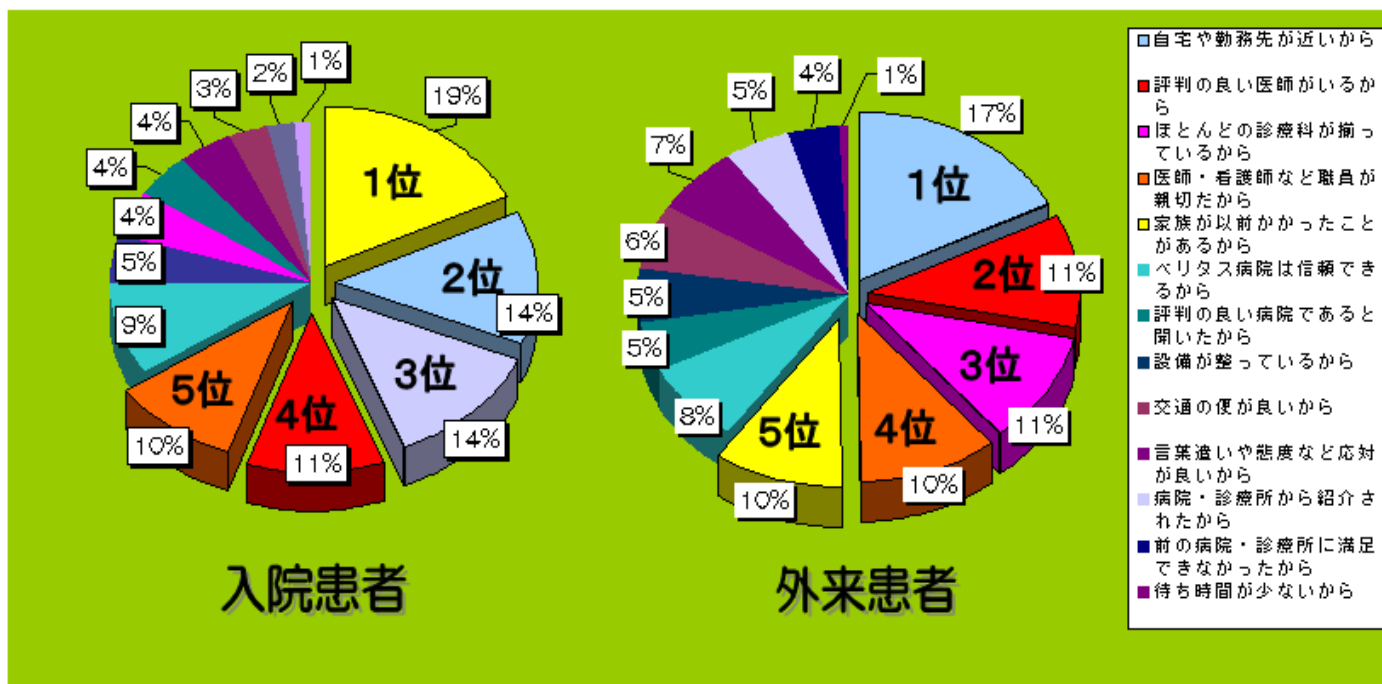
発行日
2013年3月1日



患者様満足度調査結果について

2012年12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。ご協力頂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元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。

質問：当院を選ばれた理由をお聞かせ下さい。



結果の上位5番目までを考察しますと、入院と外来どちらの患者様にも共通している回答は、「自宅や勤務先が近いから」、「評判の良い医師がいるから」、「医師や看護師など職員が親切だから」という結果でした。職員一人ひとりが患者様への真心のこもった対応を心がけていることがこのように評価されて嬉しく思いました。また、それぞれ個人のご意見は下記の通りです。一部ですが、ご紹介させていただきます。

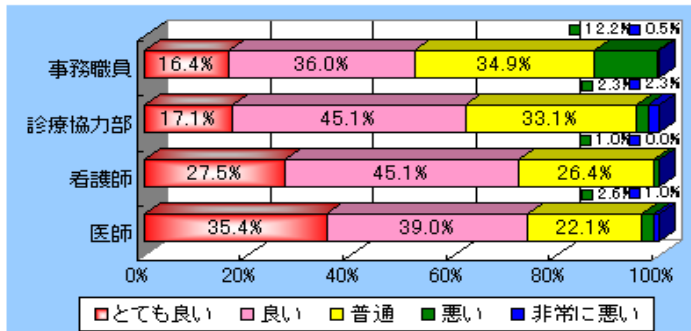
入院患者様の声

- 😊 ○先生のお力と、優しさに感謝します。
- 親切に色々と気を配って下さり、ありがとうございました。
- 医師、看護師の方々、本当に親切は真心からと思います。心からありがとうございます。
- 以前に比べて、とても改善され看護師さんの対応が良くなったと思います。真心のこもった医療に近づいてきたのではないのでしょうか。看護師さんの患者に対するあたたかさ、優しさを今回は感じる事ができました。
- 😞 ★最近、患者数も増加して評判も良くなっているので、古い建物は出来るだけ早急に改築し、より多くの人に利用してもらえ病院になってもらいたい。
- ★入院手続きの際、病室が決定したら患者は早く、ベッドに寝かせてやって欲しい。後の手続きは付き添いがするので。

外来患者様の声

- 😊 ○対応して下さる方が、すべて親切でとても感じが良かったです。
- リハビリテーション科で理学療法を受けておりました。予約制なので毎回スムーズに施術を受けることが出来、大助かりです。いつも親切にして下さり感謝です。
- 良いと思う。患者が多い。掃除が行き届き清潔である。
- 以前よりも良くなったように思われる。
- 今のままで良いです。
- 😞 ★雑誌以外に待ち時間を楽しく過ごせるものが欲しい。例えばiPad等。
- ★駐車場が遠い。
- ★巡回バスのコースに「けやき坂口」の停留所を入れてください。
- ★受付周辺の寒さ対策。
- ★会計待ちの時、自動ドアが開くたびに寒い。もっと改善して欲しい。
- ★待ち時間を少なくして欲しい。

質問：職員の対応はいかがでしたか？

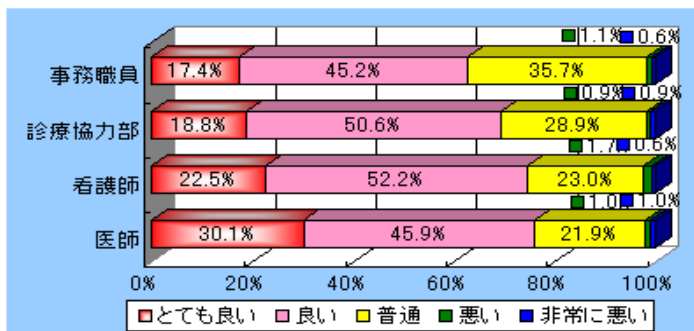


入院患者

2つのグラフを見比べて見ると、「とても良い」や「良い」と回答していただいた割合は、よく似た結果となりました。

しかし、患者様の満足を得ることが出来なかった回答で「悪い」と成績を付けられた割合が高いのが「事務職員」であることがわかりました。

これについては、「入院手続き時の説明」などの際に患者様の満足を得ることができなかったことが原因のようでした。やはり、誰でも病気で入院するときは不安になるものです。ご質問やご要望すべてを適えることは難しいですが、不安な気持ちを少しでも和らげていただけるように患者様と向き合った対応を目指していきたいと思っております。



外来患者

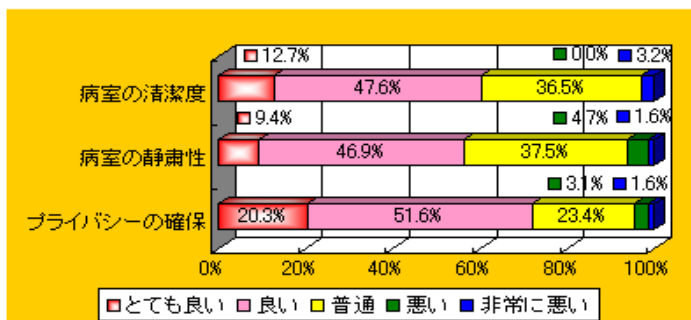
「とても良い」、「良い」の成績割合で高評価を頂いたのは、「医師」次いで「看護師」という結果でした。

病院に来られる患者様は、何らかの不安な気持ちを持っておられます。

これからも、患者様の必要とされるものに心配りが出来るようにすべての職員が努力してまいります。

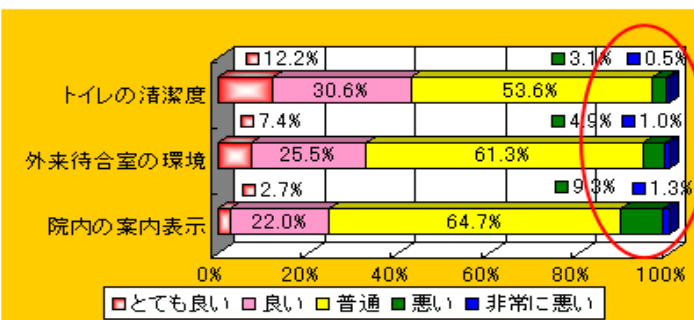
「悪い」や「非常に悪い」と回答された患者様も各職種の結果において少なからずいらっしゃいました。それぞれ個々に理由があったものと思います。来年の調査ではこれらの回答をゼロにできるように心を引き締めて努力したいと思います。

質問：建物・設備の快適度はどうでしたか？



入院患者

率直なご意見を賜り感謝致します。「病室の清潔度」や「病室の静粛性」において半数の割合で高評価を得ることが出来ました。しかしその反面、「悪い」や「非常に悪い」の評価がありました。その理由は、当院の建築年数が経過するにつれ老朽化していることが考えられます。そのため、私たちは院内環境の改善向上を今年の重要課題として取り組んでまいります。すべての患者様にご満足いただける病院となるために、今後さらに改善したいと思います。

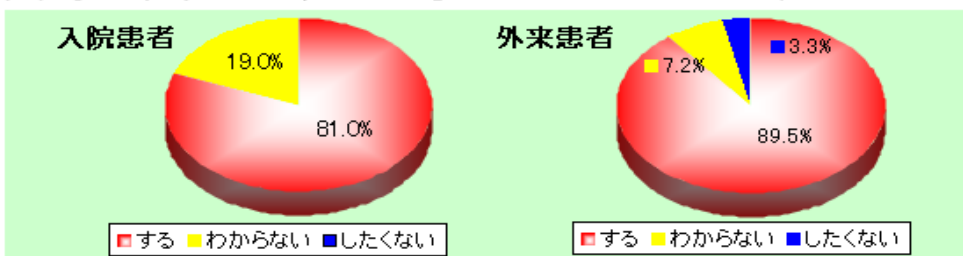


外来患者

全体的に高評価を頂いた割合が低く、「普通」もしくは「悪い」というご意見が見られます。その理由をコメントの内容などに合わせて考えますとやはり、受付付近の寒さ対策などの環境整備が必要であることがわかりました。頂いた貴重なご意見を反映させるために改善を図ってまいります。

また、外来の大勢の患者様が来院される午前の時間帯にご不便をお掛けしているようです。トイレ環境や院内の案内表示についても改善を図りたいと思っております。

質問：今後も当院を受診しようと思えますか？



左のグラフより、患者様に当院をご支持いただけていることがわかり、非常に嬉しく思いました。

この結果を職員全員が深く受け止めさらなる進歩向上を目指してまいります。

感謝と今後の課題

このように、大勢の患者様からの感謝の言葉や評価結果ならびに応援のメッセージを頂いたことを、職員一同心より嬉しく感じました。これからも患者様お一人おひとりのニーズに心を込めて対応することが出来るよう職員一丸となって努力することを続けてまいります。

開院当初から私たちの病院をご支持いただいている患者様も多くおられて、皆様のご期待に応えるようさらに進歩する決意を新たにすることが出来ました。心より感謝申し上げます。

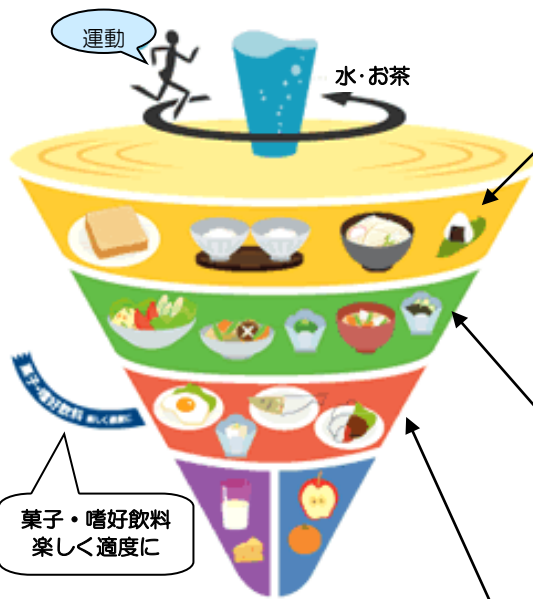
また、率直なご意見を頂戴して病棟環境の改善や巡回バスの路線拡張、外来待合環境の是正など早急に取り組むべき課題についても今後さらに検討を進めてまいります。これからも皆様が快適に来院していただけることを目指して取り組んでまいります。





食事バランスガイドでチェック!

「食事バランスガイド」は、1日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかを考える際の参考にしていただけるよう、食事の望ましい組み合わせとおおよその量をイラストでわかりやすく示したものです。健康な体を作るために活用しましょう。



食事バランスガイド基本形1日分2000kcal(±200kcal)

5~7つ (SV) **主食** (ごはん、パン、麺) ごはん(普通盛り) だったら4杯程度

1つ分 = = = =
ごはん小盛り1杯 おにぎり1個 食パン1枚 ロールパン2個

1.5つ分 = 2つ分 = = =
ごはん中盛り1杯 うどん1杯 もりそば1杯 スパゲティ

5~6つ (SV) **副菜** (野菜、きのこ、いも、海藻料理) 野菜料理5皿程度

1つ分 = = = = = = =
野菜サラダ きゅうりとわかめの酢物 具だくさんのみそ汁 ほろれんそうのおひたし ひじきの煮物 煮豆 きこのソテー

2つ分 = = =
野菜の煮物 野菜炒め いもの煮ころがし

3~5つ (SV) **主菜** (肉、魚、卵、大豆料理) 肉、魚、卵、大豆料理から3皿程度

1つ分 = = = 2つ分 = = =
冷奴 納豆 目玉焼き 焼き魚 魚のフライ マグロとイカの刺身

3つ分 = = =
ハンバーグステーキ 豚肉のしょうが焼き 鶏肉のから揚げ

2つ (SV) **牛乳・乳製品** 牛乳だったら1本程度

1つ分 = = = =
牛乳コップ半分 チーズ1かけ スライスチーズ1枚 ヨーグルト1パック

2つ分 =
牛乳瓶1本分

2つ (SV) **果物** みかんだったら2個程度

1つ分 = = = = = =
ミカン1個 リンゴ半分 カキ1個 ナシ半分 ブドウ半房 モモ1個

①「食事バランスガイド」は5つの料理グループから出来ています。

②どれだけ食べたらよいかはグループごとに1つ、2つと数えます。

③主菜をたくさん食べるために副菜を減らすことはできません。

*SVとはサービング (料理の単位) の略

人にとって「食べる」ということは根源的な活動のひとつ。食べることは自分たちが「生きる」ことにほかなりません。私たちは「食べる＝生きる」ということを忘れてしまっていないでしょうか。

「食べる」ではなく「とりあえず食べとく」と思っていないでしょうか。

農林水産省 マジ! ごはん計画より抜粋
<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/>

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 3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します
5. 安定した経営を維持し地域と職員に還元します

和風照焼辛子パン

作り方

1. レタスは食べやすくちぎる。きゅうりは斜め薄切りにする。ねぎは粗みじん刻む。鶏肉は横に幅1cmに切り、小麦粉を薄くまぶす。小さな器にAを混ぜ合わせる。ボールに刻んだねぎと、マヨネーズ、酢を入れて混ぜ、タルタルソースを作る。バターと練り辛子を混ぜ合わせ、辛子バターを作っておく。
2. フライパンにサラダ油を中火で熱し、鶏肉を炒める。肉に焼き色がついたら、ペーパータオルで余分な脂を拭き取り、Aを回し入れて、フライパンを揺すりながらからめる。
3. 食パンは、オーブントースターで2~3分、焼き色がつくまで焼く。辛子バターをパンの片面に薄く塗る。パン1枚にレタス、のり、鶏肉ときゅうり、タルタルソースの各1/2量を順に広げてのせ、パン1枚ではさむ。残りも同様に作る。ラップに包んで10分ほどおいてなじませる。ラップごと半分に切り、ラップをはずして器に盛る。



1人分あたり
 エネルギー 708kcal
 塩分 3.1g

材料2人分

食パン(8枚きり)	4枚
鶏むね肉	1枚(約250g)
小麦粉	適量
サラダ油	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
砂糖	大さじ1/2
レタス	2~3枚
きゅうり	1/3本
焼きのり(全形)	1/2枚

【タルタルソース】

ねぎ	1/3本
マヨネーズ	大さじ2
酢	小さじ1

【辛子バター】

バター	大さじ1
練り辛子	小さじ1/2

参考：オレンジページnet

医療講演会のご案内

★予約・参加費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

日時・場所：3月7日(木) 10:00~11:00

能勢町保健福祉センター

(ササユリセンター)

テーマ：「禁煙について」

講師：吉見 雄三 内科部長

最近では喫煙の害がさまざまなメディアで報告されています。

呼吸器内科専門の医師がタバコの健康に対する影響や、禁煙を開始するにあたってのポイント、保険適応となる禁煙治療についてなどをお話します。

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心房細動 ②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とおして、創薬センターまでお問い合わせください。

