

# 「私たちが看護部です!」 ~第2弾 西病棟編~

先月号に引き続き、看護の日特集ということで当院の看護部をご紹介します。今回は西病棟です。

#### 2階西(急性期病棟) 師長: 穴見直美

①どんな部署ですか?

急性期を担当。地域に根付いた対応を元に、かかりつけの方、旅行客の方を随時受け入れているため入退院が多い病棟です。

しかし、若いスタッフ(一部中年も含む)がはつらつと頑張ってくれています。

②自慢できること・頑張っていることは何ですか?

安心と信頼のある看護を目標に、一人ひとりのニーズに対応した看護を展開できるよう、看護計画の充実に 力を注いでいます。その他、急変時には誰でも対応できるよう、先輩ナースらかの指導を受け、各自のスキ ルアップに頑張っています。

③看護で大事にしていること・こだわっていることは何ですか? 患者様やご家族の方を尊重し、業務中心の看護にならないよう配慮しています。また、環境整備を充実させ 患者様、ご家族様、お見舞いの方に不快な思いをさせないようにと思っています。

④天下一品のスタッフを紹介してください。 「ものまね」をさせたら右に出る人はいない!超おもしろいスタッフがいます。 このスタッフの的を得たブラックジョークは嫌みのないないさわやかさが特徴です。

⑤エピソードを教えてください。

昨年末、旅行中に具合が悪くなりご入院。思いのほか長引き2週間以上かかり退院された関東の方が、つい 先日、会ってお礼が言いたかったと再び来熊され、病棟を訪ねて下さいました。 やりがいを感じるとても嬉しい出来事でした。

### 3階西(療養病棟) 師長:筑紫弥生

①どんな部署ですか?

平均年齢44歳。元気で明るく、活気のある部署です。総院長は我が部署を「秋葉ば系(AKB)」と呼んでいます。

- ②自慢できること・頑張っていることは何ですか? スタッフが明るく、食べることに関しては意気投合します。
- ③看護で大事にしていること・こだわっていることは何ですか? 患者様はもとより、家族の方ともコミュニケーションをとり、アットホームな関係を作っています。
- ④天下一品のスタッフを紹介してください。私の指はゴットフィンガー!摘便は任せて!というスタッフがいますよ。

#### 4階西(療養病棟) 師長:村上久美

①どんな部署ですか?

30床で、病院全体としては患者数・スタッフ数は最小ですが、家庭的な雰囲気を出して患者様のニーズに答えています。

- ②自慢できること・頑張っていることは何ですか? 4階ということで日当たりもよく明るいです。加えて環境だけでなくスタッフも明るくて楽しい人ばかりで大きな声での挨拶などが自慢です。(外輪山の雪景色…紅葉…見放題です。)
- ③看護で大事にしていること・こだわっていることは何ですか?
  思いやり・優しさが大事だと思います。患者様自身に対してだけでなく、例えば記録を行うにしても気持ちを込めて行うように心掛けています。報(報告)・連(連絡)・相(相談)も大事です。





茶寿草・ライフ内 物 で は 温泉病院

よりよき 医療をよりよき 人間性を













## 6月の診療予定

7日(火)

Ŋ١

児

科

(ただし、熱湯や漂白剤が使用でき

ない物もあるので注意が必要です

や塩素系漂白剤で消毒をする。 食器や調理器具は洗った後、

健診のため 14:00~休診 戻り次第再開

11日(土)

③殺菌する

調理済みの食品は早めに食べる 食品は冷蔵庫で管理する

食品は十分に加熱する

16:30まで受付

歯 科 11日(土) 18日(土) 24日(金) 25日(土)

休診

◎予防の3原則

①付けない

まな板を食材によって使い分ける 手や調理器具ををよく洗う

②増やさない

すこともあります。 倦怠感など風邪のような症状を起こ う吐など)を起こしますが、 発熱や

食中毒について 識 あ

# ホームヘルパー2級

期間:平成23年6月27日~7月8日まで 土

料:55,000円(教材費・受講料込み) 講人数:約30名(

当講座は、高齢化社会における介護に必要な専門知識や 技術の習得を介して、質の高い訪問介護員を養成すること を目的とします。

おこる健康被害をいいます。 まれた食品を食べることによって 等が付着した食品や有害な物質が含 食中毒の原因となる細菌・ウイルス

主に急性の胃腸炎(下痢、

現在までに約400名の方がを修了されており、 現場にて活躍されています。家族の介護のために…という 方や仕事でスキルアップしたい!という方など介護に関心 のある方や従事したい方はぜひ受講されてみませんか?

詳しいお問い合わせ・お申し込みは… 電話:0967-32-0881(代) 担当:企画広報課

『グラシアス』のみなさ

病院の道向にあり

や工芸品、 編 集 後 記

外来で開催中の 際にはぜひご覧ください 6月末日まで展示していますので、 折り紙など、 「看護の日 所狭しと並んでいま 作品展 広報課 写真

のものに替え調理するなどの工夫も行ってお 出来たての料理を提供できるようにしている 関しても、 るようにしているそうです。 グラシアスでは、 利用してくださる方のニーズに応えられ 異物混入などに細心の注意を払い お客様の苦手な食材を また、

衛生面に

話していただきました メニューを作成し、新鮮でおいしいものを提 そうです。 「できるよう、毎日頑張ります!」 今後の意気込みとして「四季折々の新しい と力強く

どなたでもご利用いただけます。 んです。 今回はレストラン 当レストランは、

那

須

あ

子

房

雄 つ

この部署 この 店長 レストラン「グラシアス 中 下 Ė 尾

NO.13

す。」ということでした。

たと言ってもらえることがいちばんの喜びで

いたところ「お客様から、

心よりお 仕事上の喜びを

いしかっ

スタッフのみなさんに、

日替りランチやカレー、

職員のためのお弁当

画を鑑賞しながら料理を楽しむことができま

おすすめはハンバーグとパスタですが、

いた雰囲気になっており、

季節に合わせた絵

中は落ち着