



医療法人
昭圭会

2022
初春号
vol.1

陽光だより



・年始のごあいさつ
・kyoko's kitchen
～あったかレシピ～

医療法人昭圭会 基本理念

私たちは医療・介護を通して地域社会に貢献するため、「質」の向上に努め、良質で安心・安全な医療・介護を提供します。





新年の御挨拶

明けましておめでとうございます。

寒さも本格的になり体調を崩される方も多くなりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか？

本来であれば新しい年を祝う喜ばしい時期ですが、新型コロナウイルス感染症の流行は依然続いており、皆様も心から新年を楽しむことができずに過ごされていること、心中お察し申し上げます。

当初は1年も経てばワクチンや治療薬ができて収束していくであろうと思われており、実際にワクチン接種に伴い重症化する方は減少し11月から12月にかけては一時の流行が嘘のようになりをひそめ、以前の生活を取り戻せる希望がでてきておりました。

治療法もある程度確立され、当初はWHOが推奨していなかったステロイド投与が奏効することが確認されてからはステロイド＋抗ウイルス薬の使用がスタンダードとなり、また感染初期の使用で効果のある抗体カクテル療法による治療も一般的となり、当初の惨状を思うとかなりの進歩を実感しております。

内服治療薬も一部が承認されある程度の道筋が見えてきましたが、ウイルスの変異力も変わらず進んでおり、今度はオミクロン株という形で我々の前に立ちただかっており年始以降の流行が危惧されており、年始以降の流行に備え少しでもお手伝いできるよう当院でも発熱外来を用意しPCR検査を実施できる体制を整えておりますので、引き続き検査やワクチン接種等で皆様のお役に立てればと思います。

本年もよろしく願い申し上げます。

院長 伊藤 秀裕



看護部より年頭のご挨拶



新年あけましておめでとうございます。

皆様におかれましては、健やかに新年を迎えられたことと、心よりお喜び申し上げます。この2年間は、新型コロナウイルスの影響により、私たちの日常生活は大きく変化致しました。今年こそは、日々穏やかな日常生活に戻れるよう願っておりますが、変異株の影響もあり、まだまだ収束には先が見えない状況が続いております。

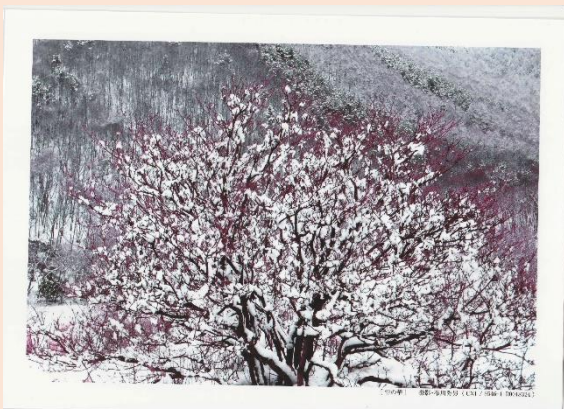
さて、当施設はこの地域に移転し、早いもので今年23年目を迎えます。これもひとえに、地域の皆様の温かいご支援の賜物であると、感謝申し上げます。これからも、地域の皆様に愛される施設を目指して、看護部では常に『おもてなしの心』を忘れずに、心に届く看護、介護を目指して参ります。また、今年も感染対策を万全に行い、当施設にお越しになる患者様、入所者様の安全を考え、職員一同努力してまいりますので、本年も宜しく願い申し上げます。

2022年は寅年ですが、正確な干支は、「壬寅(みずのえのとら)」と呼びます。壬寅は厳しい冬を乗り越え、新しいステージに向かう準備段階にあたる年とされています。その理由は、壬と寅のそれぞれの意味からきており、まず、「壬」は「妊」に通じている事から「エネルギーを蓄える」といった意味で、また「寅」は「蟻」に通じており、作物の実りを助けるミミズが、土の中を動くイメージから、「新しく動き始めた段階」という意味があります。この事から、2022年はいよいよ厳しい冬を越えて、新たな成長に向けて動き出す段階に入る1年になると言われています。

今年も、当施設もこれまで以上に皆様に愛される病院を目指し、成長していきたいと思っております。

最後になりましたが、地域の皆様には、実りの多い1年になる事を心よりお祈り申し上げます。年頭のご挨拶とさせていただきます。

看護部長 与倉 まちほ



居宅介護支援事業所より



あけましておめでとうございます。

昨年もコロナウィルス感染症に加え、台風や水害、地震など自然災害もありました。居宅介護支援事業所では昨年4月の介護保険改正で義務づけられたBCP（業務継続計画）の策定について、3年間の経過措置があるとはいえ、本年はいよいよ準備しなければならないと考えています。

感染症や思いもよらない自然災害が頻繁に起きている中、私たち介護支援専門員は平常時からの備えに始まり、要援護者となるおそれのある方のアセスメント・早期発見・予後予測に加え、関係機関との連携や地域の役割など多岐にわたる支援が求められます。ケアマネジメントが安定的・継続的に提供されるよう、災害に対する正しい知識や認識を持ち、実践に活用できるマニュアル等の作成を行いたいと思います。

しかし、今年こそコロナウィルス感染症も落ち着き自然災害も少ない、平和な日常生活が送れる事を祈るばかりです。

南芦屋浜病院居宅介護支援事業所 萩原 恵利子

今号のkyouko'sレシピ

冬のあったかレシピ ～たらと白菜のバター風味～

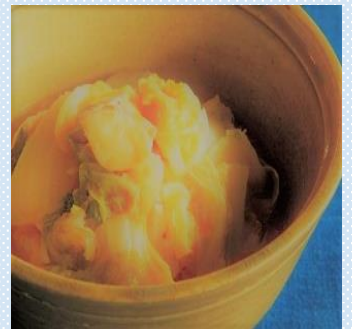
たらは、高たんぱく低カロリーのヘルシー食材です。ビタミンD・B12も多く含みます。風邪予防の効果的なビタミンCや整腸作用が期待できる食物繊維が豊富な白菜との組み合わせであたたまりましょう！

材料 (2～3人分)

生たら 3切れ (切り身) 白菜 1/4個 (450g)
塩 小さじ1/2 バター 大さじ2
A: 酒 大さじ2 A: 醤油 小さじ2

作り方

- 1 たらは大きめの一口大に切る。ザルに並べて両面に塩を満遍なくふる。そのまましばらく置いて水分と共に生臭さを取り除く。
- 2 白菜は5cmに切り、軸と葉の部分に分ける。
- 3 たらの水気を切り、フライパンに白菜の軸、その上にたらを詰める。
- 4 バターを少量ずつ散らし、白菜の葉をのせてぎゅっと手で押し詰める。Aを順に回し入れ、蓋をして強火にかける。
- 5 蒸気が上がったら弱火にし、約10分蒸す。



医療法人 昭圭会 年4回発行

令和4年1月5日発行

南芦屋浜病院 (代表) ☎ 0797-22-4040

介護老人保健施設さくらの園 ☎ 0797-21-5181 (直通)

訪問看護ステーションほほえみ/居宅介護支援事業所
☎ 0797-31-2546 (直通)