



ゆのはな

すべての人が地域でしあわせに生活できる社会の実現

第18号
2021年7月
BRCだより

ごあいさつ

令和3年度がスタートし3ヶ月が過ぎました。コロナ禍で迎えた2回目の新年度です。新型コロナウイルスの感染拡大は私たちの生活を一変させました。感染防止のために人と人との接触を避けることが求められるようになり、様々な社会生活が制限されました。

4月に入職した職員の集合研修も感染対策をとりつつ実施されました。感染防止のために、先輩や同期との交流が少ない中で、社会人・専門職者としての知識や経験、想いを共有する機会が減り不安な毎日ではないかと心配していましたが、配属部署で緊張しながらも笑顔で真摯に患者さんに向き合う姿に、“現状を受け入れながら前を向いて進む力”を感じています。まだ不慣れなため、ご迷惑をおかけすることもあるかとは思いますが、何卒よろしくお願いいたします。

また、院内感染を起こさず「安心・安全な療養環境」を提供するために、

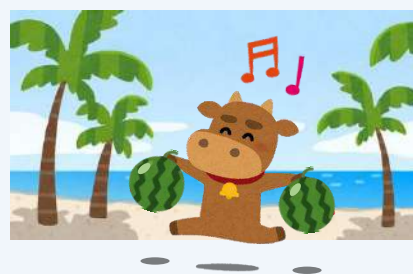
患者さんには面会や外出・外泊の制限をお願いしています。長い入院生活で患者さん・ご家族の接する機会が少なくなることは、双方の不安やストレスになっていると思います。現在、リモート面会で患者さん・ご家族が直接会う機会を設けたり、動画や写真・文書で患者さんの入院生活をお伝えしています。しばらくは、現状が続くと思います。どうぞ、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

さて、令和3年度は、基本理念「すべての人が地域でしあわせに生活できる社会の実現」に向けて各職種が専門性をさらに高め、リハビリテーション・ケアの質を高めるために様々なことに取り組んでいきます。今年度、多職種で構成された「回復期リハビリテーション部」で培ってきた連携・協働の組織風土を残しつつ「リハビリテーション力」と「ケア力」を高められるよう、「リハビリテーション部」と「看護・介護部」が新設されました。専門職として

の能力を高め、患者さん一人ひとりに寄り添い個別性を尊重したケアの提供、現状が続く中での家族支援の工夫、多職種協働による早期回復への支援や退院支援に取り組んでいきたいと思っています。

今年は「丑年」。牛は古くから農業に従事する働き者で大変な農作業に耐え抜く性格から、「耐えて、これから発展する前触れになる」ような年になるといわれています。新型コロナウイルスのまん延で、まだまだ耐えしのぶ年になるかもしれませんが、地道に突き進むことで新たな発展へと繋げる年にしたいと思っています。今年度も、どうぞよろしくお願いいたします。

看護・介護部 部長 伊藤 美津子



新着任医師のご紹介

診療部 医師 石川 知子

別府リハビリテーションセンターのひと・人

令和3年6月より、別府リハビリテーションセンターの回復期リハビリテーション病棟に勤務することになりました、石川知子と申します。別府出身で大分医科大学（現在の大学医学部）を卒業しました。卒業後は、研修医を経た後に神経内科医として大分医科大学や新別府病院などに勤務し、

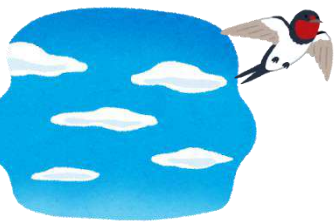
大分医科大学大学院で炎症性筋疾患の研究を行いました。その後、とくに西別府病院に長く勤務し、神経難病や筋ジストロフィーの診療を行ってきました。

こちらでは回復期のリハビリテーション目的で入院された患者さんの診療を担当します。多職種でのチーム医療が

しっかりとシステム化されており、病院全体がリハビリテーション中心に動いており、とても活気があります。

社会復帰、自宅復帰など患者さんそれぞれの目標が達成できるように、これまでの経験を活かしながら、チームの一員としてサポートしていきたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。

令和3年度 新採用職員研修会を開催しました



令和3年度新採用職員を、どうぞよろしくお願い申し上げます。

一緒に
取り組みましょう

病院長 医師 青野 只明

回復期リハ病棟とは、中島みゆきさんの「糸」の歌詞に例えると、患者さんの環境因子・個人因子・心身機能・健康状態などの傷んだ縦糸に、多職種で何とか横糸を通しながら一枚の布を編みあげ、その布で傷をかばい暖めながら活動・参加ができるように関わっていくことだと思っています。



桜並木の下を歩きほっこり気分♪

各職種の先輩からの 心のこもった メッセージ紹介



看護師：業務や患者さんの対応など色々悩むことはあるかと思いますが、一人で悩まずに先輩や同僚に相談しながら仕事を進めて下さい。

介護福祉士：分からないことや不安なことも多くあると思います。様々な専門職の先輩達がいるので、一緒に悩みや不安を解決していきましょう。

理学療法士：理学療法士は、患者さんの持てる身体機能の最大能力を高めることができる唯一の職種です。一緒に成長しましょう。

作業療法士：それぞれの強みを生かした専門職の連携が重要です。困ったことがあれば相談し、初心を忘れず、頑張ってください。

言語聴覚士：各職種が患者のアプローチに対して持ちつ持たれつの関係で取り組んでいます。患者さんは勿論チーム個々の立場も考えつつ協力していきましょう。

薬剤師：薬の効果や副作用に注目し、情報交換をしていただくと大変助かります。共に切磋琢磨していきましょう。よろしくお願いします。

管理栄養士：毎日食事をきちんと食べていますか？皆さんも健やかな体づくりを目指して一緒に患者さん・利用者さんを支援していきましょう。

臨床検査技師：血液・尿・便検査・心電図等の検査を実施しています。些細なことでも構いませんので、何でも気軽に聞きに来て下さい。

診療放射線技師：画像の閲覧・比較方法、学会発表等で検査画像を利用したいときなど、医用画像全般でわからないことがあればご相談下さい。

医療ソーシャルワーカー：患者さんとそのご家族や仕事、経済面など広く生活をとりえ、社会資源を活用しながら、患者さんらしい生活の再開に向けて支援します。

事務員：事務職は職員が円滑に業務できるよう、サポートする役割を担っています。連携して相乗効果でより良いリハビリテーションの提供を目指しましょう。



チームワーク論研修会場



ミニトマト温室見学の様子

～新採用職員の感想～

- ・多職種の中で発言ができるように、相手を思いやり歩み寄って、一緒に目標に向かって進んでいきたい。
- ・同じ目標に向かって進むためにリハマインドを常に持って職務に当たることが大切だと感じました。

リハビリ訓練室のご紹介 理学療法士編

超音波治療器



画像提供:伊藤超短波株式会社

今年度から新シリーズとして、訓練室でおこなっている訓練や機器についてご紹介します。今回は理学療法で用いている「超音波療法」についてご紹介します。

超音波と聞くと、お腹などの診察時におこなう超音波検査をイメージされると思います。

超音波はリハビリの分野においても、温熱や非温熱効果を用いて治療を促進する目的として使用されており、骨折術後の治癒促進や皮膚・筋肉など組織の柔軟性改善、また痛みの緩和などを目的に積極的に使用しています。

【温熱効果】

- 組織の柔軟性改善
- 血流増加により疼痛を緩和させる
- 筋肉の緊張を和らげる
- 正常な筋肉の機能を高める

【非温熱効果】

- 骨癒合の促進効果
- 皮膚組織の修復効果
- 炎症組織の治癒促進

【注意】ペースメーカー使用者や妊娠中の方などには使用が禁止されています。その他にも禁止事項等があります。担当の医師やスタッフにご相談ください。



福祉用具紹介



くるくるシリコングリップ

- ・握力が落ちて細い物が握りづらい
- ・指の動きが低下した… などお悩みの方にピッタリ！



くるくるシリコングリップ本体

持ちやすい♪



鉛筆に取り付けた様子



スプーンに取り付けた様子

<特徴>

- ・素材がシリコン製のため柔らかく、どんな形状でも装着しやすく外すことも簡単です。
- ・グリップ感も強く、しっかり握れます。
- ・スプーン・歯ブラシ・ペン等に取り付けて使用できます。
- ・らせん形状なので中までしっかり洗えて衛生的です。
- ・食器洗浄器対応！
- ・煮沸消毒もOK！

本製品の使い方などについては、法人のリハスタッフにおたずねください。

購入を検討される方は、大分県社会福祉介護研修センターにお問い合わせください。

<購入に関するご相談はこちら>

社会福祉法人 大分県社会福祉協議会
大分県社会福祉介護研修センター
☎ 097-552-6888

管理栄養士がおすすめする 真夏日におすすめのレシピ♪



ポークソテーのニラダレ

※ エネルギー・塩分は一人分です

材料（2人分）

〔ニラダレ〕

ニラ …………… 1/2束
ニンニク …………… 1/2片
しょうが …………… 1/2片
ごま油 …………… 大さじ1
酢 …………… 小さじ2
濃口醤油 …………… 大さじ1
白ごま …………… 小さじ2
一味唐辛子 …… お好みで

〔ポークソテー〕

豚ロース肉（薄切り） …… 120g
塩・こしょう …… 少々
小麦粉 …………… 少々
ごま油 …………… 小さじ1
キャベツ …………… 2枚
トマト …………… 1/2個
ドレッシング …………… 適量



★★★★ コメント ★★★★★

豚肉（ビタミンB群）、ニラとニンニク（アリシン）など夏バテ予防の栄養を多く含む食材を使用しています。また、ニンニクやしょうがの香りが食欲をそそります。ニラダレは冷奴やゆで豚にかけても美味しいですよ。

作り方

- ① ニラは細かく刻み、ニンニクとショウガは皮を剥いて、みじん切りにする。
- ② フライパンにごま油をひき、ニンニク、しょうがを入れ中火にかける。
- ③ ニンニクが色づいてきたらニラがしんなりするまで炒める。
- ④ 酢、濃口しょうゆ、白ごまを入れたボウルに③を入れて混ぜ合わせる。一味唐辛子はお好みで入れる。
- ⑤ 豚ロース肉に塩・こしょうをふり、薄く小麦粉を振る。
- ⑥ フライパンにごま油をしいて中火で熱し、豚ロース肉を焼く。火が通ったら、食べやすい大きさに切る。
- ⑦ キャベツは千切りにし、トマトは1個を8等分に切る。
- ⑧ キャベツ、トマト、豚肉を盛り、④のニラダレをかけ完成。

調理時間

15分

エネルギー

373kcal

食塩相当量

2.4g

入退院支援看護師より



入退院支援看護師が2名体制になり、今年度で3年目を迎えました。

皆さまのご協力のもと、入院相談対応、スムーズな入院の受入れを目的として、紹介元病院への入院前訪問を実施しています。訪問時に患者様・ご家族に会えることにより、入院前の不安に思っていることや今後のことなどのご相談も頂き、早期からの入退院支援に繋げることができています。

退院支援においては入院初日より介入をおこない、課題に対するアセスメントをおこなった上でチームの一員として在宅生活、社会復帰へ向けた支援をおこなっています。

これからも当センターに入院される患者様・ご家族に少しでも不安を和らげるお手伝いを、そして退院後は住み慣れた地域で過ごせるよう活動していきたいと思います。

社会福祉法人 農協共済 別府リハビリテーションセンター

日本医療機能評価機構認定病院 / 日本リハビリテーション医学会認定研修施設 / 日本脳卒中学会認定研修教育病院

製作：回復期リハビリテーション病棟
医療サービス向上委員会

〒874-8611 大分県別府市鶴見1026-10
TEL:0977-67-1711 FAX:0977-67-1712
URL:<https://brc.or.jp>

