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

ゆのはな

第20号
2022年1月
BRCだより

すべての人が地域でしあわせに生活できる社会の実現

新春のご挨拶

理事長　大塚義巳

明けましておめでとうございます。令和4年の新春を迎えるにあたり、ひと言ご挨拶を申し上げます。

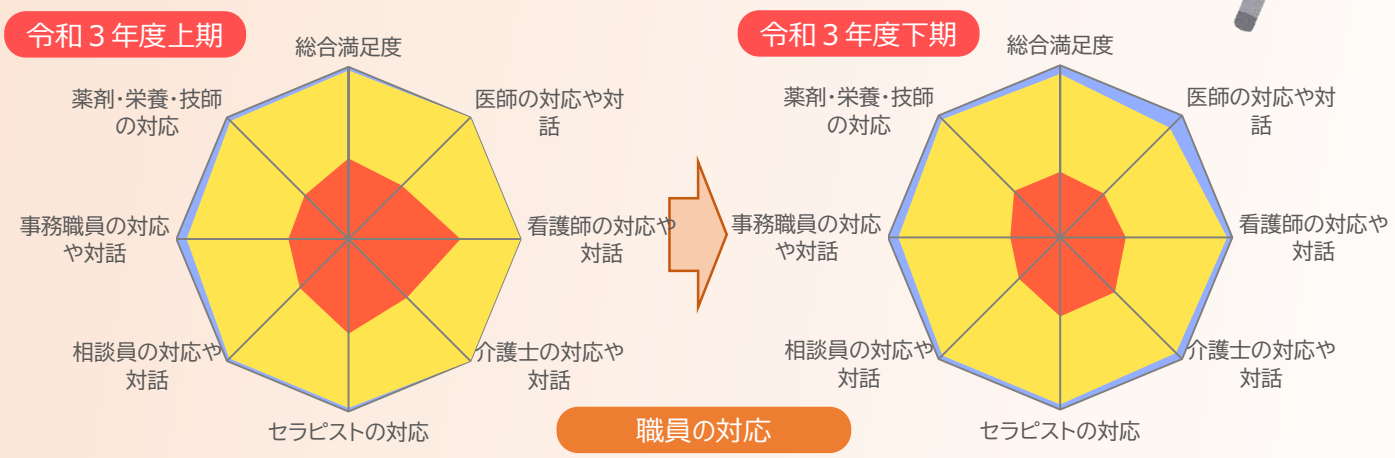
最初に、別府リハビリテーションセンターをご利用していただいている患者・ご家族、関係病院・施設等の皆様には、日頃よりのご厚情に心から感謝を申し上げます。

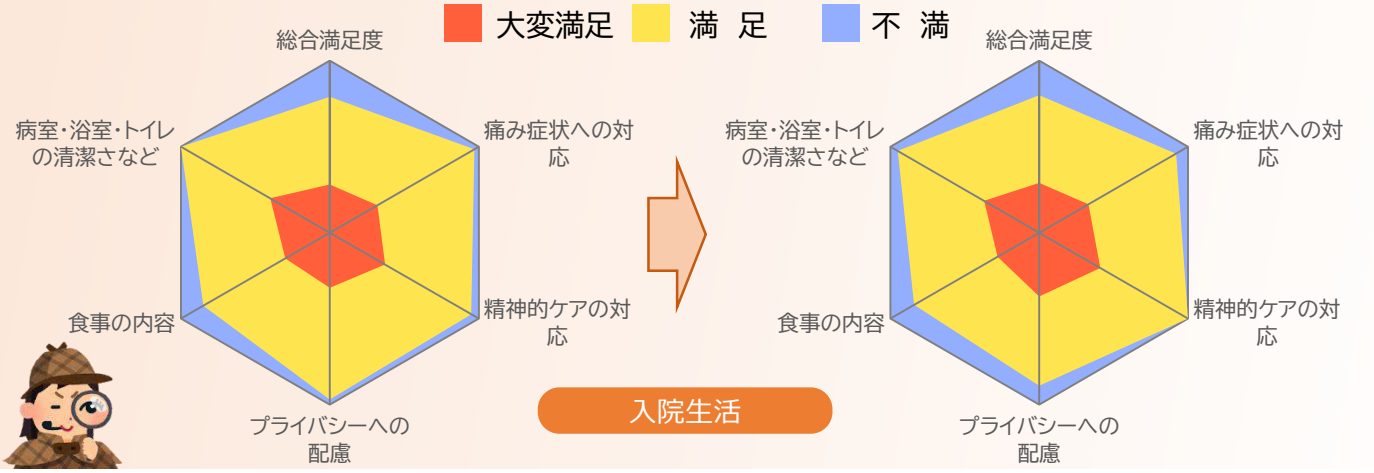
昨年は、一昨年と同様に新型コロナウイルス感染症に振り回され続けた年となりました。一年延期された東京オリンピックが閉会した8月上旬あたりから、デルタ株による感染が第５波を迎え、連日のように病床の逼迫が伝えられました。年末に向かうにつれて新規陽性者数は減少していきましたが、デルタ株に代わるオミクロン株の出現によって、誰もがこの戦いは長期戦、一筋縄ではいかないということを感じたところでした。この間、職員はもちろん、入院患者様にもワクチン接種を推奨し、また、面会禁止の措置を継続しながら院内感染、クラスターの発生予防には細心の注意を払ってまいりました。皆様には大変なご不便をおかけしましたが、幸いにもいまのところ陽性者の発生を抑えることができています。皆様のご協力には、重ねて感謝を申し上げます。

次に、この1月からの別府リハビリテーションセンターの診療についてご報告させていただきます。ご案内の通り、昨年12月末をもって、18年間診療を続けてきましたみょうばんクリニックを閉院しました。そして、1月初めからは内科外来を本院に移し診察を継続することとしました。みょうばんクリニックの介護保険事業所をご利用くださっていた皆様も本院の介護保険事業所へお移りいただきリハビリテーションをご継続いただくことといたしました。隣接するとはいえ、本院とみょうばんクリニックの間では若干の距離がありましたので、みょうばんクリニックで行っていた診療を本院に統合することで、患者・利用者様にワンストップで受診、ご利用いただけるようにいたしました。この変更に合わせて、職員ユニフォームも一新することとしました。1年の始まりである1月から新鮮な気持ちで皆様をお迎えできるものと思っております。

また、デジタル化についてもお伝えしたいと思います。新型コロナウイルス感染症の流行による人流抑制や昨今のAI(人工知能)の発達もあり、世の中のデジタル化が急速に進展してきています。別府リハビリテーションセンターでもデジタル化を推進しており、無料Wi-Fiを設置したり、マイナンバーカードを診察券として利用できるようにしたりしています。患者・利用者様の利便性が高まるように、これからも様々なデジタル化の取組みを進めていきたいと思っています。最後になりますが、私達の基本理念は「すべての人が地域でしあわせに生活できる社会の実現」です。まだまだ新型コロナとの戦いは続きますが、常に最高のリハビリテーションをご提供できるように役職員一同努めてまいりますので、今年もどうぞよろしくお願いいたします。

入院生活に関するアンケート調査結果





〔調査結果について〕

回復期リハビリテーション病棟では、「入院生活に関するアンケート調査」を、年に2回実施しています。令和3年度の上期・下期のアンケート結果を報告いたします。

〔職員の対応について〕

上期に比較して下期は「大変満足」がやや減少、「不満」が若干ですが増加の傾向を示しています。特に「医師の対応や対話」に対しての不満が、上期は0%であったところが下期は5%と増えていました。

職員の対応や対話はコミュニケーションの基本であり、患者さんやご家族への入院生活に直接影響を与えるものだけに、日頃から教育や指導には力を注いでいる所ではありますが、今回の結果を踏まえ、医師をはじめ全職種に共有させていただき、接遇面の教育・指導の方法から見直しをおこない改善につとめてまいります。

〔入院生活について〕

総合的な満足度については、大きな変化はみられません。項目別にみると「精神的ケアの対応」は「不満」が上期の約5%から0%へと改善されていますが、「病室・浴室・トイレの清潔さなど」については上期0%から下期5%、「プライバシーへの配慮」は上期2.6%から11.4%と「不満」の占める割合が増えています。

満足された方がほとんどであることは、グラフからもみえてきますが、一方で若干の人数であっても、入院生活に不満を持たれたまま退院された患者さまには、誠に申し訳ございませんでした。

〔感謝のお言葉〕

「こちらで勤務しておられる全ての皆様、大変ありがとうございました。看護師の皆様は毎日大変なお仕事を頑張っておられ素晴らしいと思います。リハビリ職員は礼儀正しく温かく接しておられ、お仕事とはいえ大変感動しました。お仕事以外の人にも、この温かさを届けてあげたらとても喜ばれると思います。介護福祉士の皆さまにも大変親身にしていただきありがとうございました。」と、とてもありがたいお言葉を頂戴しました。

〔まとめ〕

皆様からお寄せいただいた貴重なご意見等をもとに、患者さんご家族とのふれあい・思いやりの心を大切にしながら、サービスの向上・改善に取り組んでまいります。調査にご協力いただき、誠にありがとうございました。

医療サービス向上委員会

回復期リハ病棟 運動会

10月8日(金)、スポーツの秋にちなんで、回復期リハビリテーション病棟にて運動会を開催しました。
運動会の開催にあたっては、十分な感染対策への配慮を実施しました。

新聞リレーは、長く帯状につなげた新聞紙を足ではやく引き寄せたほうが勝ちのルールです。日頃のリハビリの成果を発揮して互いに奮闘しています！

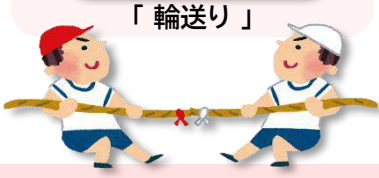
「 新聞リレー 」

「 玉入れ 」

通常、頭上高く球を投げ入れる競技ですが、東京パラリンピックで日本が大活躍したボッチャのように、下から放り投げてかごを狙います。赤が優勢か！

横一列に間隔を開けて並び、ひとつの輪っかを、手に持った棒を使って互いに回していきます。息の合ったバトンに職員も一緒に盛り上がりました！

「 輪送り 」



嚥下おでこ体操

のどの筋トレで飲み込む力の向上が期待できます。

飲み込みのトレーニング

持続訓練
ゆっくり5つ数えながら持続して行う

反復訓練
1から5まで数を数えながら、それにあわせて下を向くように力を入れる

目安は2セット程度。
無理のない程度に実施する。

① 手のひらの付け根あたりをおでこに付けます。

② おへそを覗き込むように、あごを引きます。

③ おでこと手のひらを、押し合ってそのままキープします。

【注意】 頚椎症や血圧の高い人は注意が必要です。運動の回数や頻度については担当の医師やスタッフにご相談ください。

リハツバメ https://zaitaku-st.com/

数多くある福祉用具の中から1点をご紹介！

福祉用具 のご紹介(^^)/ 今回は 介助箸 をご紹介します。 (^^♪

握力が落ちた。怪我や病気で手に後遺症が残った。小さな食材がつまみにくい。

こういうお悩みに

利き手でも非利き手でも、食材をつかむことができる『**介助箸**』のご紹介です！

小さな食べ物も、非利き手で簡単につかむことができます。
写真モデルの方は、右利きですが、左手でも器用につかむことができています。

- 本製品の使い方は法人リハスタッフにおたずねください。
- 購入検討される方は、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。

<購入相談は> 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

管理栄養士のおすすめレシピ♪

※ エネルギー・塩分は一人分です

レンコンのはさみ焼き

★★★ コメント ★★★

レンコンは冬が旬の野菜です。レンコンを切ったときに糸を引くのは、『ムチン』という粘性物質によるものです。これは胃の粘膜を強化して胃炎や胃潰瘍の予防や、風邪予防、スタミナ強化にも役立つとされている成分です。

調理時間	エネルギー	食塩相当量
20分	277kcal	1.39g

材料（2人分）

- レンコン ------ 1～2節(150g)
- 豚ひき肉 ---------- 120g
- 玉ねぎ ---------- 1/8玉(25g)
- A しょうが(すりおろし) --- 小さじ1/4
- A 酒 ---------- 大さじ1/2
- A 濃口しょうゆ -------- 小さじ1/4
- A 塩 ---------- 小さじ1/4
- A 片栗粉 ---------- 小さじ1
- 片栗粉 ---------- 適量
- 人参 --------- 1/3本(約50g)
- 【味噌ドレッシング(作り易い分量)】
- みそ ---------- 大さじ1
- 砂糖 ---------- 小さじ1/2
- 穀物酢 ---------- 大さじ1
- サラダ油 ---------- 大さじ1
- ごま油 ---------- 小さじ1

作り方

① レンコンは皮をむいて5mm程度の厚さに切り、酢水(上記に含まず)につける。玉ねぎはみじん切りにする。

② ビニール袋に豚ひき肉、①の玉ねぎ、調味料Aを入れてよく練る。

③ れんこんはさっと流水で洗い、ペーパータオルで水気をきる。バットや皿に並べ、片面に片栗粉をしっかりめにまぶす。

④ ②のビニール袋の端を少し切り、片栗粉をまぶした面に肉だねを絞り出し、もう一枚のレンコンではさむ。その際、片栗粉をまぶした面を内側にして肉だねをはさみ、押さえる。肉だねはレンコン1枚の厚さくらいにする。

⑤ フライパンにサラダ油を中火で熱し、④を並べる。片面にしっかりと焼き色がついたら裏返す。蓋をして弱火で4分ほど蒸し焼きにしてできあがり。

⑥ 白菜、人参は食べやすい大きさに切り、やわらかくなるまでゆでる。白菜は冷水にとり、水気を絞る。

⑦ みそドレッシングは調味料を合わせてよく混ぜる。

家族教室をzoom開催しました！

当センターでは、入院中の患者さんとご家族に向けて、退院後生活への支援活動として、家族教室を開催してきましたが、新型コロナ感染症により活動の継続が困難となりました。担当者としては「コロナ禍でも開催できる家族教室」を模索し、zoomを用いたオンライン版の家族教室を企画しました。zoom勉強会などを重ねて、11月21日日曜日にオンライン家族教室を開催し、8家族にご参加いただきました。次年度活動につなげていきます。

「高次脳機能障がい支援について」
講師：甲斐祥吾（言語聴覚士）

オンライン家族教室開催中の、急なトラブル発生に備える事務局担当。いつになく背筋を伸ばしています。

担当メンバーにてお家時間を使ったzoom勉強会をおこないました。ひとりだけ顔が赤いのは誰だ(*^_^*)

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