



心

高幡会だより

こころ 29

2011.10



私達は、地域において必要とされる 病院・施設・事業所を目指します。



日本医療評価機構認定病院 大西病院 <http://www.oonishi-hp.or.jp/>

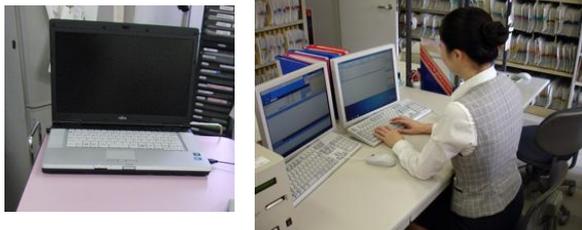
電子カルテの導入



11月に電子カルテを導入します。その第一の目標は患者様へ提供する医療の迅速性、安全性の向上です。

患者様の診療のカルテ記載や投薬、検査、処置の指示、記録、医療費の計算などを電子カルテで一本化することで、多くの職種の連携を素早く確実にすることができます。また、これまで紙への記入にさかれていた時間を節約できるため、より多くの時間を患者様のケアにあてることが可能となります。

特に外来患者の皆様方には、前と比べて待ち時間が短くなったと言って頂けるよう、できるだけ早く職員全てがこのシステムを使いこなせるように努力したいと思います。



院長 田口 博國

患者さんに「楽しく食事をして頂く」ことに力を入れています

私たちは、患者さんに「おいしく、楽しい食事をしていただく」ことに力を入れています。患者さんにとって、食事は一番の楽しみです。入院されてからも「楽しみ」を持ち続けて頂くことが大切と考えています。

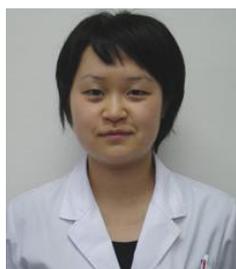
また、食事は治療効果をあげるためにも大切です。口から食事を摂り、栄養が吸収されることで免疫が高められ、身体機能の改善が図られ、回復へとつながっていきます。

最近では、入院中に胃瘻（胃に穴をあけ、栄養補給を行う）を使用されていても、食事を食べやすい形、量、味付、嗜好を考慮し、スタッフや家族さんが隣で声掛け、励まし続けることで、「口から食べる」ことができるようになり、胃瘻を外して、在宅復帰をされた患者さんもおられます。



これからも患者様に楽しく食事をしていただき、元気になって頂けるよう職員一同頑張ります。

新入職員コメント

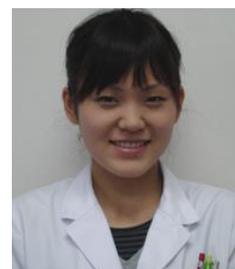


管理栄養士
草野 千尋

入職してから毎日があっという間に過ぎていき、日々奮闘しています。管理栄養士として働く前に3ヶ月間の厨房研修で、仕事に対しての心構えを学びました。初めは新しい環境に馴染めず不安でいっぱいでした。しかし、職員の皆さんに支えられて、精神的にも体力的にも成長することができました。大西病院の皆さんは、わからないことは何でも親切に教えてくださいたいと思います。この環境に感謝しながら、今後もっと多くのことを学び成長したいと思います。

厨房研修も終わり、今は管理栄養士として研修させてもらっています。仕事をしていて、どの患者様が現在どのような食事を食べているのか、一人一人把握しておく必要があると感じました。

些細なことでも患者様に耳を傾け、スムーズに対応できるようになるためです。単に食事のことだけを考えるのではなく、その方の背景や現状など考えて、食事に対するアドバイスや配慮ができる管理栄養士を目指していきたいと思います。



管理栄養士
柳瀬 友香



医事課
村越 愛

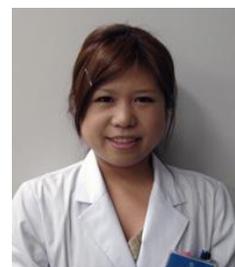
4月から大西病院の医事課に勤務することになりました村越です。病院勤務の経験はありますが、医療事務の仕事は初めてです。まだまだ慣れないことも多く緊張しますが、早く患者様や利用者様の顔を覚えて、明るく笑顔で対応し、心配りができるようがんばりたいと思います。

よろしくお願いします。

4月1日付けで入職しました。検査科中島です。4年間、名古屋の藤田保健衛生技術大学で臨床検査技師としての知識や技能を学びました。

臨床検査技師として、大西病院では検査全般の業務をさせて頂いています。今後、院内の日常業務に従事するとともに、技師会や研修会などにも積極的に参加し、日々スキルアップを図りたいと考えています。

正確・迅速な検査を提供できますよう、精一杯努めますのでよろしくお願い致します。



臨床検査技師
中島 未智



皆様からの「投稿」をお待ちしております。
病院へのご意見・ご質問、広報誌へのご感想
ご意見などをお寄せください。

〒786-0007
高知県高岡郡四万十町古市町6番12号
TEL.0880-22-1191 / FAX 0880-22-1250
✉ e-mail : info@oonishi-hp.or.jp