



連載コラム 院長室だより 病院長 桑村 智

2016年は年明けの混乱に大きく影響を受けた1年となりました。厳しい状況から回復に向けて必死に舵取りに努めたものの、波に乗るまでに思いの外長い時間を要しました。このため半期決算では病院始まって以来の低い水準となり、その責任を重く感じています。しかし7月以降、「年内に病床稼働率90%まで回復する」と掲げた目標についてはどうにか達成することができそうです。

これには小倉病院の職員、一人一人が並々ならぬ危機感を持って荒波を突き進んできたからこそその結果だと感じています。そんな中で病院の抱える問題点もいくつか浮上してきました。問題から目を逸らす訳にはいかないため、外部講師を招いて医療という業務の本質を学ぶことができたのは、痛みの中で得られた貴重な機会だったと思います。

そして、これから年度末に向けて「一日も早く病床稼働率95%以上まで回復する」という目標を新たに掲げます。この目標を達成できて、ようやく平常を取り戻したと言えるでしょう。結果的に丸一年続いたこの混乱を「ひどい目に遭った」と考えるか「転んでもタダでは起きないぞ」と考えるか…、病院全体が一回り遅しくなることを期待しています。

表紙写真

写真タイトル：「紅葉」

撮影者：樋口 孝

小倉ホームが開設以来2年半を経過し、立派な紅葉になりました。



こだまの会

平成28年8月25日（木）に、1-1病棟のホールにおいて朗読ボランティア『こだまの会』のみなさんによる紙芝居が開催されました。



5名程の方に来院していただき、手作りの創作紙芝居を披露していただきました。その後「花火」などの季節の歌をみんなで一緒に歌ったり、音楽に合わせての手遊びや軽い体操をしたりしました。



患者さんはとても楽しそうに声を出したり手を動かしたりしており、盛り上がった曲は何度も歌い、1時間程の楽しいひとときを過ごすことができました。

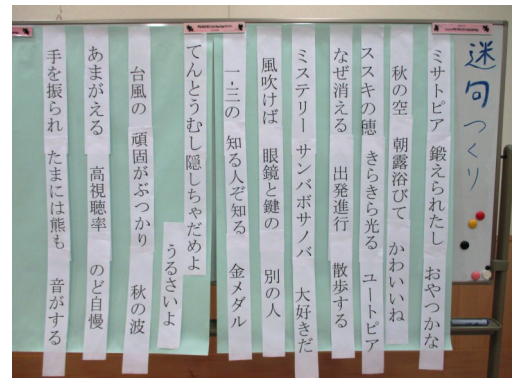


1-3病棟 迷句づくりレク

13病棟では、平成28年9月13日に「迷句づくり」レクが開催されました。

迷句づくりは、俳句を五・七・五の区切りでバラバラにし、くじ引きで再度組み合わせるゲームで、偶然の組み合わせを楽しむ遊びです。事前に職員が考えた俳句をバラバラにしてくじを作り、患者さんがくじ引きをし、五・七・五の形に組み合わせます。

まずはじめに、みんなで体操をして身体をほぐしてから、迷句づくりを行いました。なんだか可笑しな句ができあが



たり、不思議とまとまりのある句ができあがったり、その都度会場からは笑い声や驚きの声があがりました。

迷句づくりを楽しんだあとは、午前中に職員と患者さんで作ったマシュマロムースで、甘いひと時を過ごしました。



2-3病棟 卓球大会

平成28年9月21日に、院内の体育館において2-3病棟の卓球大会（レク）が開催されました。今回は、普通の卓球とふーふーピンポンの2種類の競技が行われましたが、勝ち抜き戦ということもあり、患者さんも職員も白熱した戦いを繰り広げていました。



ふーふーピンポンは、半分になるようにテープを貼り2つのエリアに分けた机の真ん中にピンポン玉を置き、息を吹きかけ、競技終了時にどちらのエリアにピンポン玉があるかで勝敗が決まる競技です。いすに座って行う競技のため、どなたでも参加することができ、多くの患者さんが参加されていました。



おやつの中には、農場で採れたかぼちゃを甘く煮て、みんなで食べました。卓球大会で優勝された患者さんには病棟の看護主任より表彰状が贈られ、盛大な拍手が送られていました。

さつまいも掘り・やきいもレク

今年度も精神科病棟では農場で育てたさつまいもを使ってやきいもレクを開催しました。10月中旬にさつまいもを掘ってみると、大きなさつまいもがたくさん出てきて、大豊作でした。



やきいもレクは、2-3病棟が11月7日（月）、1-3病棟が11月9日（水）、2-2病棟が11月10日（木）に行いました。レク開催日は比較的好天気も良く、時間をかけてじっくりとおいもを焼くことができ、おやつの中にはみんなで美味しく食べることができました。



従業員食堂

ミサトピア小倉病院には、開院当初から従業員食堂があります。職員の福利厚生のために、平日のお昼の時間に食事療養部の職員が交代で営業をしています。メニューは日替わりのミサトピアランチの他に全14種類あり、1食240円～400円で食べることができます。季節により変わるメニューがあり、夏季は冷中華・それ以外の季節はつけ麺を提供しています。

1番人気のミサトピアランチは、患者さんの昼食メニューにアレンジを加え数量限定で提供しています。通常は、1日に15食ほど提供できるように準備をしていますが、行事食の日には食数を増やして対応しています。1日の利用者数は、25名～30名ほどですが、短い営業時間に職員が集まるため、食堂はにぎわいをみせています。

メニュー

・ミサトピアランチ(日替わり定食)
 ・カレーライス ・中華丼
 ・ごはん ・汁物

[暖かい麺]

・かけそば ・かき揚げそば
 ・かけうどん ・かき揚げうどん
 ・ラーメン ・味噌ラーメン

[冷たい麺]

・ざるそば
 ・ぶっかけかき揚げうどん
 ・つけ麺 ※夏季中止
 ・冷中華 ※夏季限定 (6/15～9/15)



☆ 人気ランキング ☆

ここ数年、変わらずにずっとこの順番です。



1位 ミサトピアランチ



2位 カレーライス



3位 かき揚げそば



病院の理念

慢性期の患者さま一人一人の病状・置かれている状況を個別的に考え人格を尊重し、全職員が職種を超えてチームを組んで一体的に治療目標が達成できるように最良のサービスを提供する。

病院の基本方針

1. 地域への貢献
2. 医療安全・サービスの質の向上
3. 職場の環境づくり
4. 地域連携
5. 経営の健全化

精神科療養病棟150床・老人性認知症疾患療養病棟50床

患者さまの権利

患者さまは、人間として尊重され差別されることなく、公平で良質な医療を受ける権利があります。そのため私達は治療を始める際には、診療についての情報をご本人に説明しご理解いただいた上で患者さまのプライバシーを守り、意思を尊重し継続性のある医療を提供します。

〒399-8103

長野県安曇野市三郷小倉6086-2

TEL 0263-76-5500(代) FAX 0263-76-5501

社会医療法人 城西医療財団

ミサトピア小倉病院

編集後記

年が明けて3月を迎えると、ミサトピア小倉病院は、開設から15年になります。日本医療機能評価機構の審査を受けてから5年目になり、時の経つ早さを実感しています。

相変わらず慌ただしい年末です。来年は、さらに慌ただしい年になりそうな予感がしますが、体調に気をつけて健康に過ごしたいものです。

樋口 孝