



kisei·kai

# は 初台リハビリテーション病院

初台リハビリテーション病院 URL <http://www.hatsudai-reha.or.jp>

2004

夏季号

編集・発行／医療法人 梓星会 初台リハビリテーション病院 〒151-0073 東京都渋谷区本町3-53-3 TEL 03-5365-8500

平成16年7月1日（通巻第3号）

## フルオープン準備



8階スタッフ

## 特集2 初台フロア紹介

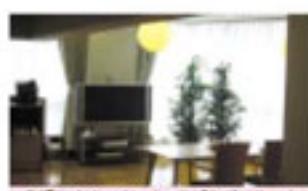
8階特別フロア編



①スタッフステーション



②スタッフステーション～デイルーム

③明るくゆっくりくつろげるデイルーム  
晴天には富士山が...

④病室室内



⑤当院で一番広い病室 (801号室)

アディコーナー  
新宿駅都心を一望

### 夏号ラインナップ!!

- 2P 連載開始！部署紹介  
入社式新人歓迎会
- 3P 手の機能に関する食具紹介  
薬剤科メール②：水虫のお話
- 4P 栄養科より：食事について  
きになるお店③  
情報誌御意見箱／編集後記

速報  
開始

## 各部署紹介 第1回<医局>

今号より、院内の各部署やスタッフにスポットをあて、初NET誌上にて紹介する「各部署紹介」が連載となります。第1回は医局にスポットをあてた紹介です。(編集長)

当院の医局は、2002年6月の開院時は常勤医師6名の体制でスタートしましたが、その後、随時増員や異動があり、2004年4月現在10名の常勤医がおります。

各医師はリハビリテーション、脳神経外科、整形外科をはじめ、内科、プライマリーケア、循環器、皮膚科などをそれぞれ専門分野としています。また、眼科、整形外科、泌尿器科、歯科、精神科、神経内科、皮膚科などの非常勤医による、定期的な診療も行われています。

私たち医師は病棟ごとに配属されて入院患者さまの診療に携わるほか、外来診療や当直業務も行っています。これは一般に病院での診療業務の風景ですが、当院の中では、一見して誰が医師なのかわからないかもしれません。というのも、医師も白衣ではなく他スタッフと同じユニフォームを着用し、スタッフからは「〇〇先生」ではなく「〇〇さん」と呼ばれているのです。これは、医師も看護職や各療法士らと共に、「チーム」の一員であるからです。

当院のリハビリテーションは患者さまを中心とするチームアプローチを実践し

ており、医師の役割は、チームリーダーとして責任をもって患者さまの診療を行なうことです。例えていえば、オーケストラの指揮者や野球チームの監督のような存在です。そして、患者さまの全身管理・リスク管理を行い、チームを代表して患者さま・ご家族に対して病状や治療方針をわかりやすく説明することを担当しています。

日々の仕事の流れとしては、病棟のミーティング、診察、患者さまやご家族との面談、各種カンファレンスへの参加などをスケジュールよくすすめています。薬の処方や検査のオーダー、カルテ記載はすべて電子カルテ入力となるため、コンピューターと格闘の毎日でもあります。

一方、私たち医師も日々の忙しい診療業務の合間をぬって、自らの身体を鍛え、生活を楽しむことも忘れていません。当院内で活動しているダンス部やバレーボール部の顧問をしながら汗を流している医師もおります。院長・副院長は元ラガーで、初台ラグビー部創設の日も近いかもしれません。しかし何といっても、私たちにとっては患者さまが笑顔で退院の日を迎えることが最大の喜びであり、毎日をいきいきと過ごされる姿が日々の診療の励みとなっています。

診療部 医師 矢崎 清乃



写真上段左から…土田、柏木、木下、室谷、大西、梅津副院長  
写真下段左から…木下、青川、石川院長、大熊医局長、矢崎

## 入社式 & 新人歓迎会 レポート

平成16年4月1日当院会議室において入社式が行われました。今年は70名の新入職員(平均年齢27歳)が入りました。新入職員に話を聞いてみました。「初台リハビリテーション病院に入職できて光栄です。一日も早く仕事になれ患者さんのお役に立てるよう頑張りたいと思います」とのことでした。

厳かな雰囲気で行われた入社式から一変、4月9日に行われた新人歓迎会では新入職員全員によりパフォーマンスとダンスが披露され、みなぎる力を十分にアピールしてくれました。

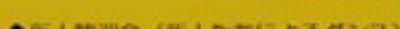
それに応えるように当院ダンス部も躍動感あふれる踊りで新人を歓迎いたしました。

活気ある新人が多数入ってきました。今年の初台もますますパワーアップすること間違いなし!新入職員の皆さん、一日も早く仕事に慣れ、患者さんをサポートできるよう一緒にチームをくんでいきましょう!

(情報誌委員 じ)



◆入社式



◆新人歓迎会(新人たちによるダンス)



◆新人歓迎会  
(ダンス部)



## 手の機能に関係する食具の紹介

利き手でお箸などの食具を持つことができない、非利き手でお茶碗を持ったり固定することができない、このようなことが手の機能に障害を持つことによって生じてくる可能性があります。

毎日の生活の楽しみのひとつでもある「食事」を、おいしくまた楽しく患者さまに食べて頂くために、私たち作業療法士が患者さまに提供させていただいている食事用の自助具について、今回はご紹介させていただきます。

### 1. 箸

どうも非利き手では使い難いという方や、初めて使用する方でも簡単に使えるのが「箸蔵くん」(写真1右)です。それ以外にも、「樂々箸」(写真1左)があり、箸の両側にバネがついて使い易くなっています。

### 2. スプーン・フォーク

柄の太いスプーンやフォークで握りやすく工夫されているもの、スプーンとフォークの2本を適宜持ち替えることができない場合には、先の割れたスプーン兼フォーク「スパーク」が便利です。それ以外にも、スプーンの中央が割れてトンボのように挟んで使用できる「ケンジースプーン」などがあります。(写真2)

### 3. 食器・滑り止めマットなど

食具で食べ物をすくおうとしても、皿が動いてしまってうまくすくえない場合

は、食器のヘリが食具に当たってうまくすくえるように工夫された食器や、食器が動かないように固定する滑り止めマットを使用します。

今回ご紹介させていただいた食具は、患者さんの能力が向上すれば、適宜、さらに使いやすいものへと合わせ使い分けて行きます。食事について困っているご家族・患者さまは是非スタッフにご相談ください。

作業療法士 桑原 真喜子



写真(1)



写真(2)

## 水虫のお話

水虫は白癬菌というカビの一品です。高温多湿を好み、湿度70度以上、気温15~40度の範囲で活動します。梅雨時の靴の中などは白癬菌にとって最適な状態といえます。

### いつの間に水虫に?!

白癬菌は皮膚表面の角質層に寄生しています。角質と一緒に落ち、その内で数週間生き延びることもあるといわれています。素足で歩くスポーツジムやプール、浴場、スリッパなどでも、感染する可能性は充分あります。

### 水虫の症状は?

水虫には、その症状により趾間型、小水疱型、角化型の3種類にわけられます。趾間型は指の間が赤くなったり、皮膚がふやけたようになったりします。小水疱型は足の裏やふち、

指の付け根に水ぶくれができ、破れると液が出てきます。強いかゆみがあり、毎年再発を繰り返すことが多いものです。角化型は足の裏が固くなり、表面がざらざらになって皮膚がむけてきます。かゆみは軽く、見た目にはひびやあかざれと区別しにくいものです。

### どこにできる?

水虫は足だけでなく、他の場所の皮膚にもできます。爪が白く厚くなり、もろくなる爪白癬、股間にできる股部白癬、頭にできる頭部白癬、身体の他の部分にできる体部白癬などがあります。

### 本当に水虫??

足がかゆいからといって水虫とは限りません。水虫に限らず皮膚病は症状を見ただけではなかなか判断できません。間違った手当てにより症状を悪化させてしまうこともあります。

す。正しい症状の判断、正しい薬の選択が治療の基本です。

### 搔かずに根気よく!!

白癬菌は強い菌で、近い場所に簡単に広がります。薬は患部を中心に広く塗るようにしましょう。また、薬を塗ることにより皮膚の奥深くに隠れ、長く寄生しようとします。そのため短期間で皮膚の表面は治ることが多いのですが、なかなか菌は根絶しません。かゆみや痛みなどの自覚症状がなくても、しばらくは治療を続けましょう。

水虫は患部がむれると悪化してしまいます。また完治させるまで時間がかかります。患部はいつも清潔に、できるだけ乾燥させるようにして、症状を悪化させないように注意しましょう。

診療部薬剤科 井上 健

<イベント食>



●2003年12月24日にお出ししたクリスマス用の食事です。



●2004年1月1日にお出ししたお正月用の食事です。

家庭生活においての食事は、ご家族の方が「今日は何にしようか?明日は何にしようか?たまには外食でも?」と、頭を悩ませながら、家族の為に愛情のこもった料理作りに奮闘されていることだと思います。

食事を作ってもらう側は「あれが食べたい!これが食べたい!!」など、作る側としては、とても大変な事です。更に、食材制限やカロリー制限、又塩分制限などとなると、これに対し、料理のレパートリーを増やす事は、困難の極みです。

しかし、人が生きていく上で、食べたいという意志・意欲があるという事は、原点であり、楽しみの一つでもあります。

初台では、管理栄養士・栄養士・調理師が一つのチームとなり「食べたくなる料理」そして、「もう一度食べたくなるような料理」作りと、

治療・安全を踏まえた献立作成をしています。

まず、管理栄養士が患者様に対し多角的に情報収集し、これを基に調理師がメニューを立案し、栄養士が栄養計算をする、というようなチームアプローチを行っています。

今後も、できる限り患者様・ご家族様と接し、食べて安らぐ料理作りと、心輝く料理作りを目指して行きたいと思います。

診療部栄養科



厨房スタッフ

近隣の  
**きになるお店**  
Vol.3

**テクノエイドショップ**

今回の「きになるお店」は、当院1階フロアにあるテクノエイドショップの紹介です。(編集長)

退院後の自立した生活が快適に送れるよう福祉用具、住宅改修のサポートをさせていただくことが、テクノエイドショップの大きな目的です。

当ショップの機能は、福祉用具の提供、住宅改修に関し、ご家族の方はもとより、PT・OTなどのリハスタッフにも係わっていただき、その方にとって最適な福祉用具の選定、住宅改修プランのお手伝いをさせていただきます。

又、当ショップでは、患者さまと職員のためのミニコンビニの機能も併せ持つ



**情報誌御意見箱**

創刊から数えて通巻3号目の今号。創刊号と春号に添付のアンケートにご回答いただいた読者のみなさまから、ご意見・ご感想をいくつか紹介させていただきます。

**読者の声・その春**

多くの病院で発行されている機関誌を集めていますが、その病院の基本方針が掲げてあり理解の手がかりとしています。

**読者の声・その武**

写真が多くて読みやすいです。病院全体の明るい感じが誌面にも出ていて病院も初NETも輝いて見えます。

**読者の声・その春**

病院は明るく病院らしくなく良いと思います。ティーラウンジの飲み物や食べ物がおいしくホッとして安らぎます。次回の初NETを楽しみにしています。

**読者の声・その春**

皆さまからのご意見やご感想をいただきながら、編集部一同、楽しく読みやすい誌面作りをこれからも目指します。

アンケートにご回答いただきました皆さま、ありがとうございます。

情報誌編集長 森岡 久喜

**編集後記**

**皆**さんには楽しんで頂く為に毎回苦労して作っています。(ん)

**次**回も情報満載でいきます。(ば)

**今**回も(!?)頑張りましたよ…多分…(め)

**さ**らに続きますよ。(う)

**梅**雨の晴れ間に洗濯…何の(り)

**新**人さん、これからよろしく(じ)

**次**回からがんばります。(き)

テクノエイドショップスタッフ 岩田