

ほくピーたより

北部病院 情報誌・第19号

2024.07.01号

北部病院キャラクター
「ほくピー」

発行・文責：渡邊 理香



電子カルテの導入をいたしました

当院ではこれまでは紙カルテでの対応を行ってまいりましたが、5月13日より電子カルテ運用に切り替わりました。病棟、外来、すべて含めての移行に伴い、しばらくは不慣れであるため、患者様にはご不便をおかけすることがあるかと思えます。大変ご迷惑をおかけしますが、患者様の待ち時間短縮・業務の効率化など、より一層の発展に向けて尽力して参ります。御理解のほどよろしくお願い致します。



新型コロナ治療薬の公費負担がなくなりました

令和6年4月1日から、新型コロナ治療薬（ラゲブリオ、ゾコバなど）の公費負担がなくなり、通常の医療体制となるため、自己負担額が以前より増えました。何卒ご了承ください。重症化予防や後遺症の予防のために治療薬は推奨されています。各自感染予防をしっかりと行い、かからないようにするのが一番です。



★なお、当院では感染症外来は今まで通り、お電話での予約制となります。

価格等詳しくはコチラを参照ください。↑

防火訓練

5月27日、防火訓練を行いました。今回は夜間想定で医師1名、看護師2名で初期消火にあたりその後数人のスタッフが駆けつけて避難誘導を行いました。頭では分かっている、なかなか体が動かないものですね。あらためて訓練の大切さを実感しました。今回の訓練を活かし、さらに防災意識を高めてまいります。



第8回 ほくピーカフェ ～患者と家族の集い～を開催いたしました

4月20日、「第8回ほくピーカフェ」（難病患者・ご家族の会）を開催しました。当日はお足元の悪い中、たくさんの方にご参加いただき誠にありがとうございました。

今回は「高齢者施設・難病患者施設ってどんなところ？」をテーマに、ひとつの選択肢としての「施設」について詳しくご説明いたしました。この先、もしかしたら「施設」も考えなければいけないのかもと、不安になったことはありますか？「施設」といっても、種類やサービスはたくさんあります。

- こんな不安がありませんか。
- こんなサービスはありますか。
- 施設に入っても外出や外泊はできますか？

などを一緒に話し合う事で、参加者の皆様と考えてみました。



次回の開催は8月17日14時からの予定です。

令和6年8月9日（金）までに申し込みをお願いいたします。参加費無料です。

テーマは『見て 触って 使ってみよう！』福祉用具 を予定しております。

難病患者・ご家族の会ですが、病気に悩む患者さま、ご家族どなたでも参加できますのでお気軽にご相談ください。

〔連絡先〕096-245-1115 北部病院 ほくピーカフェ事務局 小森まで※応募者多数の場合は、抽選とさせていただきます。



医療法人社団 原武会
北部病院

〒861-5515
熊本市北区四方寄町 1281-3
TEL 096-245-1115
FAX 096-245-1126

お誕生日カードをお渡ししています

当院では入院患者様へ「お誕生日カード」をお贈りしています。
ささやかですが、担当する看護師とリハビリのスタッフからひと言添えて、「おめでとうございます」の気持ちをカードにこめて、お渡ししております。
ご自宅で迎えるお誕生日にはかないませんが、特別な日の喜びをともに感じていただけると幸いです。



令和6年 原武会 春のレクリエーション

6月9日、当法人の「スタッフ春のレクリエーション」が開催されました。
午前の部では既に恒例となりつつある「ボウリング大会」が男女混合チームで開催されました。
今回は院長を含めた「白い巨塔」チームが優勝しました！
運動した後は、午後の部「ビュッフェスタイルの食べ放題」がホテル日航熊本で開催されました。
ボウリング大会での入賞者のコメントや、新入社員のあいさつやコメントを交えながら
お腹いっぱいになるまで好きな料理を堪能しました。他部署ごとの交流もできました。
たまには運動して、お腹いっぱい食べるのも楽しいですね。
すでに来年 春のレクリエーションが今から楽しみです。



面会がご家族以外も可能となりました

大変お待たせしました。入院患者さまへのご家族以外（知人など）のご面会が可能となりました。
引き続き感染防止に注意して頂き、面会をお願いいたします。
従来通り1回につき10分、2人までとなります。



栄養士オススメ、「夏バテ予防レシピ」

冷しゃぶそうめん（1人分）

〈材料〉	〈作り方〉
そうめん 100g（2束）	① そうめんはたっぷりのお湯で表示通りに茹でて氷水でしめ、ザルにあげて水気をきっておく
豚肉薄切り 70g	② 豚肉は適当な大きさに切って沸騰したお湯で2分程茹でる
オクラ 20g	③ ※印のめんつゆの調味料を全部混ぜ合わせ、粗熱がとれた豚肉を入れ味をなじませておく
トマト 50g	④ オクラは茹でてへたの部分を切り落とし、輪切りにする
みょうが 30g	⑤ トマトはざく切り、みょうがは千切りにする
お好みでねぎや大葉、すりごまなど	⑥ お皿に麺をのせ野菜類を盛り付け、豚肉とめんつゆを上からかけて出来上がり
※めんつゆ	
めんつゆ（ストレートタイプ） 100ml	
ポン酢 20ml	
ごま油 小さじ1	
レモン果汁 小さじ1	

栄養士からのワンポイントアドバイス

そうめんだけでは栄養面に偏りができますので、筋肉や血液を作るもとになるたんぱく質もしっかり摂るようにしましょう！

★おすすめ栄養素とその食材★

ビタミンB群

糖質をエネルギーに変える働きをもち、疲労回復や食欲を増進してくれるので夏バテ予防におすすめです。

豚肉・レバー・うなぎ・枝豆・豆腐など

