

出会い in 杉村病院

第17号

『今の杉村病院は、どんな問題を抱えているのか、どこを改善すべきなのか、どこが優れた点なのか・・・病院創立から五〇年を越えた今、もう一度零から見直してみよう』そんな気持ちから機能評価受審を決めました。平成十九年五月のことでした。

受審準備委員会を立ち上げ、週一回みんなで話し合うことからスタートしました。最初に、病院の基本理念、基本方針の作成をしました。杉村病院が地域の皆様から求められていることは



病院機能評価
受審準備委員
会実行委員長

「日本医療機能評価機構」 からの認定を受けて

杉村病院 院長補佐 中本 博子



何なのかー各部署に持ち帰って、みんなの意見をまとめていきました。みんなの意見をもとに目標を持つこと、病院全体の問題をみんなで考えること、他の部署と協力して動くことーそんな当たり前のことができていなかったと反省させられました。初めて他の部署の職員の仕事ぶりが見えてきたと感じました。

それから二年間、問題を拾い上げ、それぞれの部署でコツコツと改善策マニュアル作りに励み、業績のデータを作りました。余裕を持って進めているつもりでしたが、最後の一月は毎晩十二時近くまで残業。日常業務をこなしながらの作業ですから、皆疲れ切っていました。辛かったと思いますが、最後まで笑顔で受審の日を迎えました。

発行：医療法人杉村会

杉村病院診療情報室

発行人：院長補佐 中本博子

〒860-0811

熊本市本荘3丁目7-18

Tel : 096-372-3322

Fax : 096-371-0886

<http://sugimurakai.jp/index.html>

基本理念

地域の人々の健康を守り
地域の人々から愛され
社会に貢献できる病院を
目指します

医療人の倫理

- 一、医療人は生涯学習の精神を保ち、常に医学の知識と技術の習得向上に努める。
- 二、医療人はこの職業に対する尊厳と責任を自覚し、教養を深め、人格を高めるように心掛ける。
- 三、医療人は医療を受ける人々の人格を尊重し、おもいやりの心で接するとともに、医療内容についてよく説明し、信頼を得るように努める。
- 四、医療人は互いに尊敬しあい、協力して医療に従事する。
- 五、医療人は医療の公共性を重んじ、医療を通じて社会の発展に尽くすとともに、法律あるいは経済的、社会的制約といった多面的な検討に努める。

院内改装の槌音が響く中、訪問審査を受けることになってしまいました。が、皆の努力と熱意が届いたのでしよう。二十一年九月四日、見事認定証を受け取ることが出来ました。病院の玄関やフロアーに掲げてある認定証を見上げながら、頑張ったことが認められた喜びと、認定証に恥じない、皆様に認められる病院作りに励まなければと、気の引き締まる思いであります。





「新型インフルエンザ」をいかに考えるか

杉村病院 院長

吉村 龍太



常務理事
医学博士

今回の新型インフルエンザ（A/H1N1）は、幸いにも当初警戒されていた強毒化への変異は認められないものの、ピークの十月予測は大きく外れ、現在も先が見えないほど、全世界で感染者や死亡者が増大している。

当初A/H1N1はほとんどの人が免疫を持たないため感染の広がりや早いと言われていたが、現在約90%の新規感染者が未成年であることから、成人は何らかの免疫を持っている可能性があるが示唆されている。また、呼吸器・循環器・腎などに重篤な基礎疾患を持つたり、免疫不全の成人や小児の脳症などによる死亡者は国内でも30人を超えている。しかし、明らかな基礎疾

患が認められない死亡例も増加している（十一月）。ここで興味深いのが、約90年前に大流行したスペインインフルエンザを何らかの形で経験したであろう90歳以上の方の血液を調べたところ、A/H1N1に対する抗体遺伝子をほとんどの人が持っているとの報告である。比較的成人の患者が少ないのは、毎年流行する季節性インフルエンザを通して共通抗体を有していることは容易に推測できる。

昨年はA/H1N1ワクチンも混乱の中、遅ればせながら開始されたが、すでに十一月の時点で早くも数人の副作用によりと考えられる死亡者も出ている。これからの時期、高齢者には例年のように季節性のワクチン接種が推奨されるが、細菌性肺炎併発のリスクを軽減させる意味でも肺炎球菌ワクチンの接種併用が有効とされている。しかし、現

実、今年は両ワクチンとも入手困難であるのは、日本がワクチン後進国たる象徴である。

治療に関しても、タミフル不要論が出たり、海外から日本のタミフル乱用が耐性ウイルスを増加させているとまで揶揄されているが、厚労省も後手後手の指針の提供のみで、医療現場においても多少の混乱が見られたが、A/H1N1型の新型インフルエンザにおいても、普段からのうがい、手洗い、また十分の栄養と睡眠をとることが重要である点は、他の感染症と同じである。

私どもとしては、皆様普段からこうした努力を惜しまず、感染拡大防止に努めていられることをお願いするところである。



新型インフルエンザワクチンのご予約について

当院では、新型インフルエンザワクチンの予防接種に関しまして、予約制をとっております。

ご予約は、お電話で受け付けておりますが、ニュース等でも報道されております通り、ワクチンの入荷が大幅に遅れております。

ワクチン入荷、接種スケジュール等、詳しい状況につきましては、病院にお気軽にお尋ねください。



お問合せ先 096-372-3322

内線（111） 住田



★ 発症前の発見のために～心臓ドックのおすすめ★ 突然死の3分の2は心臓病

ガン・心疾患・脳血管疾患は、日本人の3大死因です。

その状態を、最新鋭機器により無症状のうちに早期発見し、早期治療を行い、突然死や症状の進展を防ぐことが、ドック検査の目的です。

【心臓ドック検査項目】

42,000円

【人間ドック検査項目】

31,500円

①生化学検査（一般的な採血）

採血を行い、おおまかな健康状態を検査します。

②心電図検査

体に電極を着け、不整脈・狭心症・心筋梗塞などのおおまかな診断にもちいられます。

③マルチスライスCT検査（造影剤使用）

最新鋭の128列スライスCTにより、超精密な撮影を行い、冠動脈の狭窄や石灰化がおこっていないかを診断。

①理学的計測

（身体測定、視力、聴力、血圧等）

②一般検査（検尿・検便）

③血液生化学検査

（肝臓、腎臓、その他、脂質代謝異常等、生活習慣病の検査を行ないます）

④呼吸器系検査（胸部レントゲン撮影等）

⑤循環器系検査（負荷心電図等）

⑥消化器系検査（胃部透視検査、腹部エコー等）



上記ドックでは、別途オプション検査を追加することにより、様々な病気に対する検査が行なえます。

くわしくは、ドック専用パンフレットにてご確認ください。
（企画室：浅野）

杉村病院のデータ

平成21年8月～10月

外来患者科別構成比率

循環器科	20.9%	}	内科計 56.1%
代謝内科	18.6%		
呼吸器科	12.3%		
消化器科	4.3%		
一般外科	8.3%	}	外科計 29.7%
整形外科	4.9%		
リハビリ	19.6%		
小児科	7.9%		
その他	3.2%		

	8月	9月	10月
延患者数(人)	5,098	5,080	5,245
新入院数(人)	57	67	64
退院患者数(人)	51	63	63
病床利用率(%)	92.9	95.7	95.6
平均在院日数(日) (一般病棟のみ)	16	17	16



週刊朝日増刊号「新名医の最新治療2010」

全国有名書店にて、650円で発売中！

杉村病院心臓血管センター部長の
堀内賢二先生が
週刊朝日増刊号「新名医の最新治療2010」
に掲載されました



「好評です！」

健康教室」



皆さんは、健康に生活していくためにはどんなことが必要だと思いますか？

適度な運動やバランスのとれた食事などがありますが、実際に行おうとすると難しいものです。当院ではこのような方々の健康づくりを支援していくために、年に3回、健康教室を行っており、10月31日に今年度第2回目の教室を開催しました。15名の参加があり、今回は心臓病についての簡単な講義や血糖値が高い方のための食事指導、柔軟運動やウォーキング運動体験を行いました。参加された方々は、積極的に質問し、また、意欲的に運動に取り組まれ、大盛況でした。

次回は平成22年2月下旬の開催を予定しております。是非、皆さんの参加をお待ちしています。（リハビリテーション部：新城）



胃腸の健康を保つ為に、普段から腹八分目を心がけ、胃腸を整えて休ませる食事も大切です。胃腸を元気に働かせるためには、体の細胞や消化酵素を作るのに必要なたんぱく質と、胃腸の粘膜修正に必要なビタミンやミネラルを取ることがポイントです。

脂肪が少なく、高たんぱくの白身魚と、きのこや野菜と一緒に摂れるホイル焼きは、オーブンで焼きつばなしOKの、お手軽料理です。風味付けにレモンを絞ることで、さっぱり食べることが出来ます。魚が苦手な方は、鶏肉を使っても美味しいですよ。

胃腸の健康を保つ為に、普段から腹八分目を心がけ、胃腸を整えて休ませる食事も大切です。胃腸を元気に働かせるためには、体の細胞や消化酵素を作るのに必要なたんぱく質と、胃腸の粘膜修正に必要なビタミンやミネラルを取ることがポイントです。

大量の食べ物・飲み物を詰め込まれた胃は、食べ物と消化液が混ざりにくくなり、消化がスムーズに行われず、胃もたれの原因になります。また、胃酸が大量に分泌されることにより、胃の粘膜に負担がかかり、胸やけの原因にもなります。



〈白身魚のホイル焼き〉

栄養部おすすめ！
『胃腸にもいたわりを』



クリスマス・忘年会・新年会と宴会の機会が増え、食生活が乱れがちになるこの季節。胃もたれ、胸やけ、胃の痛み、便秘など、おなかの調子をくずしてしまったことはありませんか？

（作り方）

- ① 赤魚をAの調味料に1時間ほど漬けておく。
- ② たまねぎは薄くスライス、えのき・みつば・人参は、食べ易い長さに切る。
- ③ ホイルに魚を乗せ、その上に野菜を乗せる。最後に塩・こしょうをし、バターを入れ、ホイルを包む。
- ④ 180度〜200度のオーブンで20分焼く。
- ⑤ 食べる直前に、くし型に切ったレモンを絞る。

材料（1人分）

・赤魚	80 g
・酒	2 g
・濃口醤油	4 g
・たまねぎ	20 g
・えのき	15 g
・みつば	5 g
・にんじん	5 g
・バター	5 g
・塩	少々
・こしょう	少々
・レモン	適量

☆今まで見えにくかった国の予算の配分課程が改革されて公開され、国民に政権交代を実感させた事業仕分け☆その様子が報道されて様々な論議が広がっていますが、無駄を省き本当に必要な所に限られた財源を使おうという新政権の意気込みが感じられました☆この事業仕分けを参考に我が家の来年の家計を見直してみました☆工夫すれば出費の多い費目を少しずつ減らせそうです。ただし健康第一、無理はしないで生活に程良い潤いを残しながら、将来へ備えようと思います。

伊藤裕子

編集後記

