

グループ伝言板

四日市市立山手中学校の生徒さんに  
職場体験に来ていただきました。

22年11月8日(火)・9日(水)の2日間にわたり、山手中学校の生徒さん3人の職場体験を受け入れました。病院での感染対策の実施から始まり、バイタル測定の体験や病棟での看護業務の見学に加え、日頃、見ることができない手術室で看護師の仕事の話を聞いていただきました。  
また「看護師のやりがい」や「看護師になるには」というテーマで当院看護師から話をさせていただきました。当院での体験が「働くこと」や「将来を見つめる」という部分で中学生の皆さんに気づきを感じていただければ幸いです。これからも私たちは、私たちだからこそできる地域貢献を考え、実践してまいります。



お願い

富田浜病院グループでは、新型コロナウイルス感染症対策を徹底し、皆さまをお迎えしております。来院、ご利用の際は、ご協力よろしくお願いたします。

医療法人 富田浜病院

〒510-8008 三重県四日市市富田浜町26-14

お気軽にお問い合わせください

tel 059-365-0023

富田浜病院

検索

HPIはこちら



これまでの生活に  
合わせたリハビリを提供し、  
“楽しい”と感じていただきたい。

高校生のときにテレビで、風船バレーを楽しみながらリハビリしているシーンを見て、「楽しんでいたら自然にできるようになった」ということに憧れて作業療法士という仕事を志しました。これまで病院や老人保健施設、デイサービス、訪問看護の一員としてリハビリを提供してきて、現在は訪問リハビリテーションのスタッフとして働いています。  
利用者さんが作業療法士に出会うのは「退院して自宅で過ごすことが不安」「衰えが出て日常生活が難しくなってきた」と

いったタイミングです。そのとき私たちに何ができるのか——。私が作業療法士として考えているのは、「ご自宅で生活を続けるためには何が必要か」ということ。もう一度、趣味の裁縫ができるようになりたい、散歩して景色を見たい、料理が作りた、座ったままでテレビを見たいといった、その方がこれまで楽しんでこられたことができるようになるためのリハビリを提供したいと思っています。また、生活に必要なトイレや入浴ができるよう、補助機器などを実際に使っていただき、その方に合わせた使い方を一緒に考えていきます。ご本人の自宅で過ごしたい、ご家族の自宅で一緒に過ごしてほしい、という思いを叶え続けるために、これからも私自身が学び続けたいと思っています。

Staff Voice

訪問リハビリテーション事業所  
作業療法士  
わたなべ ゆうこ  
渡辺 裕子



部署 紹介

訪問 リハビリテーション 事業所



可能な限り自宅で、自立した日常生活が送れるよう、理学療法士・作業療法士・言語聴覚士が訪問します。

退院後の生活に不安がある方や、ご自宅での生活が少しずつ難しいと感じてきた方などを対象に、主に週1回、ご自宅に訪問してリハビリテーションを提供しています。訪問リハビリテーションの最大のポイントは、利用者さんがご自宅で生活できることに目的を特化してリ

ハビリを提供することにあります。例えばお風呂では、寝室やリビングからの動線、着替えの場所、湯船への入り方、シャンプーなど。それらができるだけスムーズに行えるよう、動き方、補助具や住宅改修の助言なども行っています。



利用者さんのご家族との会話も大切  
利用者さんがご自宅で過ごすためには、ご家族やまわりの方の支えが大切だと思っています。ご家族が体を傷めない介助方法や、関わるなかでのお悩み、保険や補助のお話など、できるだけご家族ともお話するようにしています。



できるだけ多くの方を支えたい  
スタッフは多くの場合、週1回、40分ほど訪問します。できるだけ多くの方に訪問できるようシフトを組んでいます。スタッフはそれぞれ外部の勉強会にも参加しており、そこでの学びを共有しながら、ともに高め合っています。

事業所内で利用者さんの情報を共有  
訪問するのはいつも同じスタッフではなく、複数名でチームを組みます。一人の利用者さんに対して、異なる視点でアプローチできることがメリットです。その分、利用者さんの状況などもきちんと共有しています。



利用者さん、ご家族の皆さんへ

少しでも不安なこと、気になることがあれば、何でも気軽にお話ししたいと思っています。私たちが関われる時間は限られています。だからこそ、リハビリとは直接は関係ないと思われることでも聞いてください。適切な手すりの配置や歩行器の選定で、ご本人にとって大きな楽しみが生まれることもあります。

病院で実際に提供している「減塩」「低糖質」レシピを紹介!

富田浜病院の栄養課では、「cookpad」にて、当院で実際に提供している、減塩や低糖質のレシピ、職員食のレシピを中心に掲載しています。病院で働く管理栄養士・栄養士・調理師が実際に考えたレシピです。工程も少なく簡単で、日常生活に取り入れやすいものも多いのでぜひ一度のぞいてみてください。

富田浜病院 栄養課のレシピ紹介はこちら



当院の糖尿病教室にてご紹介させていただいたメニューです♪

- [材料・1人分] (272kcal/塩分1.2g)
- 豚スライス ..... 80g
  - 市販カット野菜 ..... 200g程度
  - ★水 ..... 70ml
  - ★粉末昆布だし ..... 小さじ1/6  
※顆粒だしで代用可能
  - ★コンソメ ..... 小さじ1/3
  - ★酒 ..... 大さじ1
  - ★豆乳 ..... 170ml
  - ★塩 ..... 3つまみ程度

【作り方】



1 土鍋に★の調味料を合わせる。(鍋でもOK!)



2 市販のカット野菜を入れて、中火で煮込む。  
※噴きこぼれやすいので注意



3 野菜にある程度火が通ったら、豚肉を入れさらに煮込む。



4 豚肉に火が通ったら完成。トッピングに、胡麻やネギを散らすと更に美味しく見た目も綺麗!

しめの料理は低糖質うどんがおすすめ!

コツ・ポイント

市販のカット野菜を使うと時短で手間いらず!この1皿で200gも野菜を摂取することができます。  
※日本人の1日の野菜摂取目標量350g  
もし、しめでうどんを食べる場合は、低糖質のものを使用するとカロリーを約80%もカットできますよ!

このレシピの生い立ち

寒い季節になると、食べたくなるのがほかほかの鍋!鍋料理は、不足する野菜を簡単に美味しく摂取できる、万能料理です♪鍋つゆを手作りすることで、塩分の摂りすぎを防ぐことができますよ!ぜひ、作ってみてくださいね。



栄養課 管理栄養士 鈴木 真美