

はらはちぶ

医療法人 敬愛会

【発行日】 平成19年1月1日
第 79 号

新年のご挨拶

明けましておめでとうございます。

皆様には、2007年の新春をさわやかに迎えのこととお慶び申し上げます。

平素は、法人運営に対し暖かいご理解とご支援を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、昨年は皆様をはじめ多くの方々のご協力により、増改築工事に着手しました。MRI装置等最新鋭の医療機器を揃え、地域の皆様の要望にお答えできるべき施設が本年7月に完成する予定です。また、高齢化社会を支える在宅支援の強化の為、デイケアセンターや訪問看護センターの充実を本年度も引き続き実行致します。また、ソフト面では昨年度、長年親しまれた病院名を「東近江敬愛病院」と改名し、先代理事長の意思を受け継ぎつつ新たな歴史の一步を踏み出しました。病院理念である“敬天愛人”の精神に則った病院創り、職員教育に心掛けて皆様から信頼される病院を目指します。

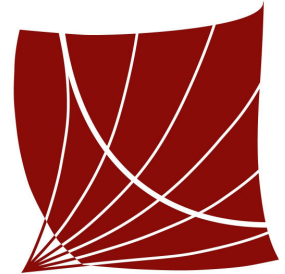
最近の報道では、青少年の自殺が相次ぎ、通信機器の普及が物語るように、利便性と物質的な豊かさを追求するあまり、心の豊かさを失い、親と子・人と人との絆が薄れがちな時代になったような気が致します。益々深刻になる高齢化社会に備え、皆様の生命を預る立場として、心の豊かさをさぐりながら自己啓発に努めます。真の医療人としての職責と人としてのやさしさを忘れることのない職員育成に励みたいと思います。

新しい年が皆様方にとりましてよい年となりますよう祈念申し上げます、新年のご挨拶とさせていただきます。

本年も宜しくお願い申し上げます。

医療法人敬愛会

理事長 間嶋 孝



日本医療機能評価機構認定病院
救急病院

東近江敬愛病院

電話 0748(22)2222

FAX 0748(22)2221

Http://www.keiaikai.or.jp/

目次:

新年のご挨拶	1
初診・再診の流れ	2
超音波検査による骨密度測定	3
あなたのお家のお雑煮は?	4
編集後記	5

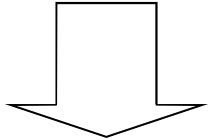


発行責任者：広報委員会

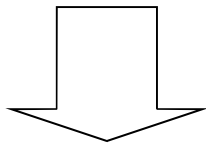
初診・再診の流れ

初診の方

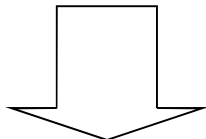
受付前に置いてある**初診申込書**を記入し、**保険証**と共に受付へご提出下さい。



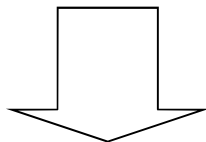
受付にてご希望の診察科目の**受診券**と**問診票**をお渡ししますので、**問診票**をご記入下さい。



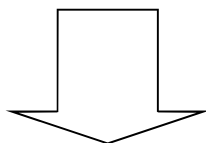
問診票の記入が終わったら、**①番の中央処置室**にご提出下さい。



それぞれの診察室前にてお待ち下さい。順番に看護師が呼び致します。



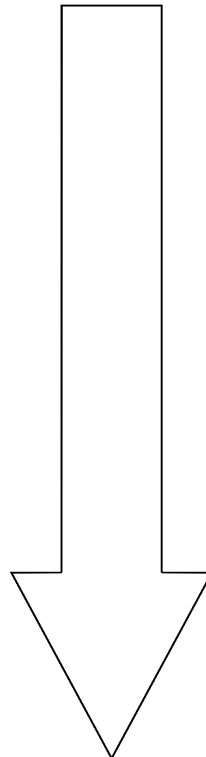
診察終了後、会計カウンターの発券機にて診察券を挿入の上、**会計待ち番号票**を発券して下さい。



会計計算完了後、モニター画面に順番を表示致しますので、**表示された番号の方は会計にて清算**下さい。
精算時に処方箋をお渡しする方は、**調剤薬局へお出し**下さい。

再診の方

自動再診受付機にて診察券を挿入の上、**ご希望の診察科目の順番**をお取り下さい。



※ 注意 ※

12月18日(月)より、**採血・レントゲン・心電図**等の検査依頼書は患者様にお渡ししています。
スタッフより、**クリアファイル**に入った検査依頼書もらった方は、それぞれの場所の**検査担当技師**にお渡し頂き、**検査**を受けて下さい。

超音波による骨密度測定

医療技術科長 木田 善朗

骨密度とは、一定の体積あたりの骨量（骨のミネラル成分の量）のことです。近年よく耳にする骨粗鬆症とは、この骨量が低下した状態を言います。

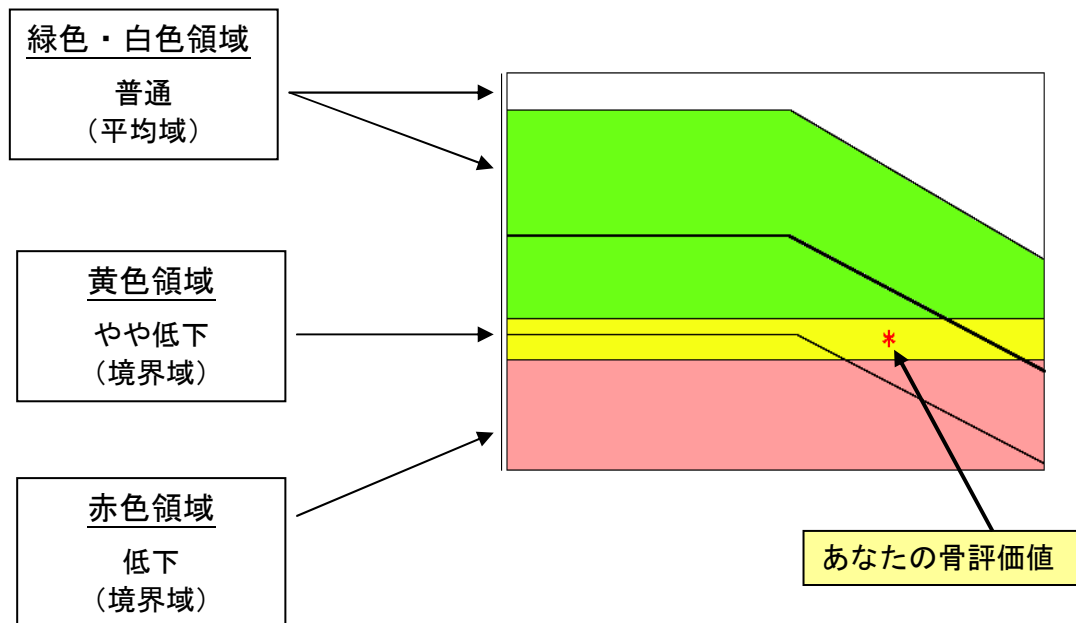
当院で実施させていただく骨密度を調べる検査は、写真のように超音波を使って踵（かかと）の骨の骨密度を調べる方法で、踵の骨の中を超音波が通るときの速度や量を計算して値を出します。超音波が人体を透過しても特に害はありませんし、測定にかかる時間は5分程度です。そのため簡便かつ、安全に測定できる方法として広く普及しています。

測定結果は、総合的な骨の評価に加え、骨密度が一番高い年代と比べて何%なのか、また同じ年齢の平均値と比べて何%なのかというかたちで表されます。また、短時間で結果が出ますので当日中の報告も可能となりました。骨粗鬆症が気になる方は医師に御相談下さい。

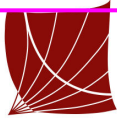


【 結果の見方 】

音響的骨評価値（OSI）があなたの骨の状態を数値として表したもので、この値がグラフ上にも示されています。グラフは、骨密度が一番高い年代（20～44才）の値をもとに色分けされており、以下のようになっています。



また、参考として同じ年齢の平均と比較して何%相当するか、骨密度が一番高い年代（20～44才）の平均と比較して何%相当するかも報告いたします。



お雑煮を見れば、その人の出身地や家族の歴史など、色々なことが分かってしまうと言われるほどです。それぞれの家で生まれながらに味わってきたお雑煮だからこそ、「やっぱり我家のお雑煮が一番」なのです。

質問1、餅は丸か4角か？焼くか煮るか？

何人かでお雑煮談義をしていると必ず話題に上るのがお餅は丸か四角か、焼いてから入れるか、焼かずに煮るかということです。一般的に、東日本は焼いた角餅、西日本は焼かない丸餅と大きく分けられ、境となる富山・石川・岐阜・三重・和歌山県などでは丸・角両方の餅が混在しています。

質問2、しょうゆか味噌かあまいあずき(ぜんざい)か？

餅と並んで好みが分れるのが汁の味付け。関西風のお雑煮といえば白味噌仕立てを連想しますが、西日本でも近畿・福井・四国の東部以外はしょうゆ味が優勢です。少数派では出雲地方や能登半島の一部などに小豆(あずき)汁の地域があります。味噌味のお雑煮を好む地方のなかでも、福井など越前の赤味噌派と、それ以外の白味噌派に分かれますが、白味噌派の地域でも、お雑煮用の高価な西京味噌ではなく、ふつうのあわせ味噌を使う家も多いようです。岡山では、三が日で小豆汁、味噌仕立て、しょうゆ仕立ての3種類の味を食べる家も多いそうです。

質問3、だしの主流は？

みそ味派もしょうゆ味派も、コンブやカツオ節でだしをとる家庭が多く、両方を一緒に使う家も多いそうです。お正月のごちそうだから、いつもより上質なものを用意して、香りを楽しみたいものです。

質問4、具には何を使うか？

具には土地、土地のお国自慢の産物が入ることが多いです。ダイコン、ニンジン、ネギなどの野菜に加えて、例えば東北なら山菜やキノコ、新潟ならサケやイクラ、千葉なら海苔、島根ならハマグリ、広島なら牡蠣など。山村なら山の幸、漁村なら海の幸が盛り込まれますが、逆に山間部などでは普段手に入りにくい塩ブリなどをお正月ならではのごちそうとしてお雑煮に入れることも多いようです。

雑煮といっても、色々なものがあるようです。しかし、全国の人が、同じ日に内容は少し違っても“雑煮”を食べる所が、何といっても文化を感じます。

ちなみに、我が家のお雑煮は、丸いお餅を焼かずに煮て、味付けはしょうゆで、だしはカツオです。具はねぎとお豆腐をいれます。元旦の朝、毎年同じお雑煮を家族でいただきます。

編集後記

お正月に付き物なのは、私的には、雑煮・年賀状・初詣・・・などですが、最近の若い方は、メールなどの影響で年賀状を書かない方が増えたようですね。先月、郵便局に行った時に、かなり売れ残っている年賀状がありました。私自身も、学生時代の友達にはメールで済ませたりします。

時代が変われば、生活様式も発展と共に変わって行き、古いしきたりは消えていくものです。いつの時代かは、年賀状は仕事関係者や年に数回しか会わないような人に出すものへとなくなっていく気がします。これを、時代の流れと言うのでしょうか・・・。

(文章：H)