

はらはちぶ

医療法人 敬愛会

【発行日】 平成19年4月1日
第 82 号

地域連携室担当者変更

地域連携室を従来より居宅介護支援事業所内に併設し運営してまいりましたが、外来部門の新築に伴い医事課内に移転いたします。これにより、担当者を変更いたしますが、業務等につきましては従来同様、電話やFAX番号等も変更はありません。

現在の病院診療におきましては、各診療所や他の病院の先生方とのパイプ役として地域連携室が行う業務は大変重要で、病院としても力を注いでいるセクションでもあり、当院としては不可欠な部署です。

* 4月よりの担当者

小川 松原

* TEL ・ FAX

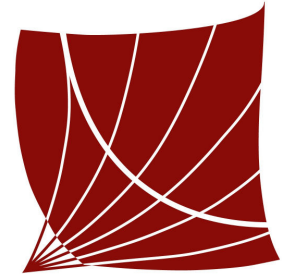
0748-23-7157 (従来と変更はありません)

* 業務内容

- ・ 外部医療機関等との連絡調整
- ・ 紹介患者様の受け入れ、検査予約
- ・ 診療所等への患者様の紹介
- ・ 医療情報の提供、相談
- ・ 近在開業医・病院への定期的な訪問
- ・ 病歴情報の確認

等

今後ともよろしく願いたします。



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:

地域連携室担当者変更	1
病院給食委託業者変更	2
琵琶湖西岸断層帯	3
アイスクリーム自販機設置	4
デイケアけいあいからのお知らせ	5
編集後記	6



発行責任者：広報委員会

病院給食委託業者が変更になります

4月1日より、病院給食委託業者が変更になりました。

病院改築に伴い病床数も30床増床となり、病院給食委託業者の検討も行い、選考の結果(株)ナリコマエンタープライズを採用させて頂く事になりました。

新しい委託業者は、新調理システムのセントラルキッチンを大阪府茨城市にもっており、**クックチル・真空調理等の調理方法**で調理したお料理を一部活用することにより、今まで現場調理で出来なかった手間のかかるお食事の提供もおこなっております。

食材にもこだわり 秋には新米の提供、お肉につきましては、牛肉は北海道の契約牧場からのもの、豚肉・鶏肉は岡山から取り寄せ、冷凍ではないもので提供しております。また、調理の基となるおだしは、毎朝 北海道産の昆布・削り節でだしをとっており、みそ汁・煮炊き物等に使って、化学調味料を使うことなく、安全で美味しい食事の提供を行います。

献立に関しては当院管理栄養士と委託業者管理栄養士が、患者様においしく召し上がっていただくために日々打合せを行い、作成したメニューで食事を提供致します。

入院患者様や利用者の皆様にとりましては、病院より提供される食事が楽しみでもあり、大きなウェイトをしめるものと考えております。今後も、皆様に納得して頂ける様に委託業者の管理を行い、充実した内容でお食事の提供が行えるように努めてまいります。

クックチルとは・・・

クックチルとは、加熱した食材を急速冷却して(90分以内3℃以下)チルド帯(3～0℃)で保存し、必要に応じて再加熱して提供できる状態にすること。

真空調理とは・・・

真空調理は、フランスでフォアグラの歩留まり向上をねらって開発された調理法です。真空パックにすることで、僅かな調味液で食材に味を染み込ませ、温度管理によって柔らかく仕上がる肉類や特に煮物には最適な調理方法。保存が良い点も注目されています。



(調理見本)

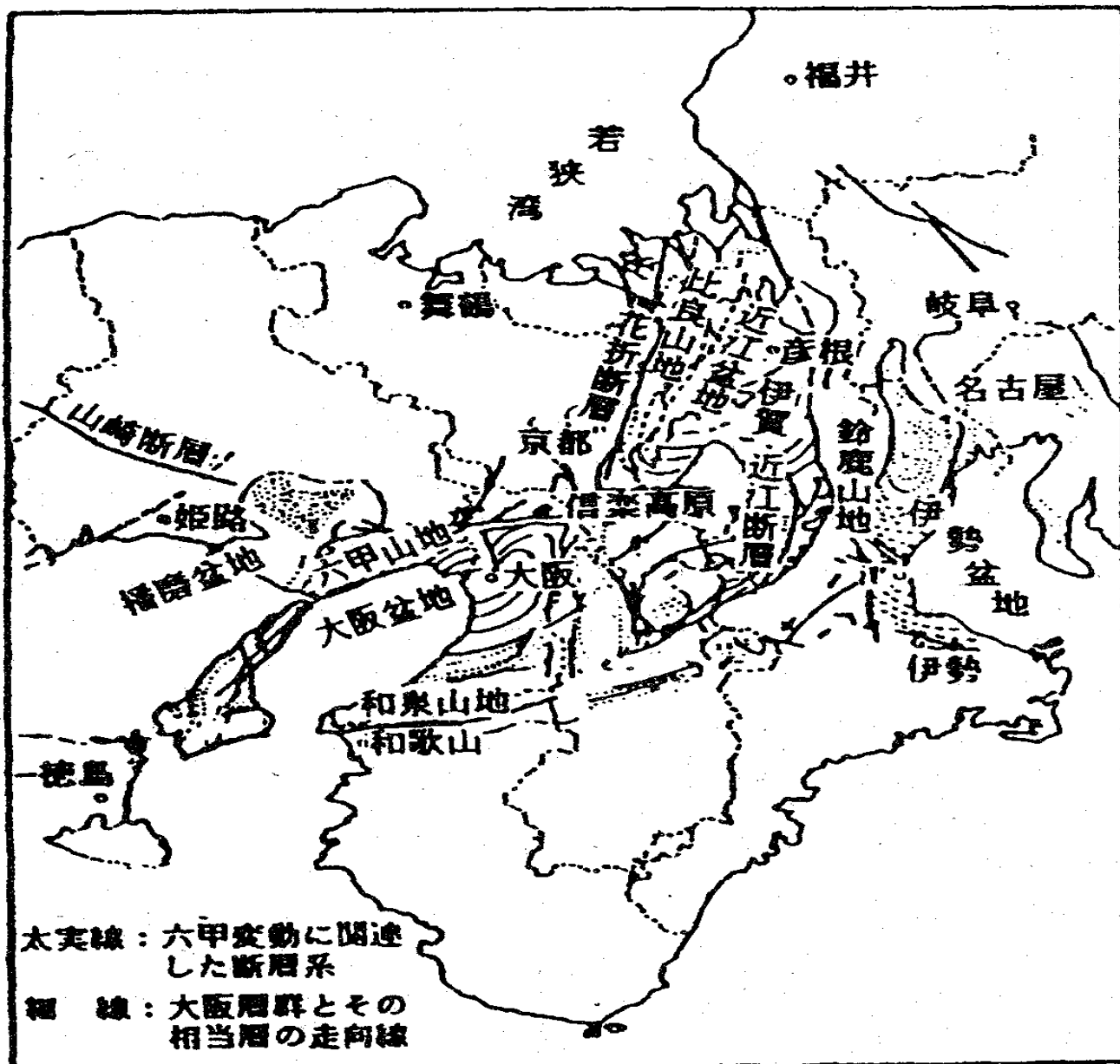
琵琶湖西岸断層帯

琵琶湖西岸断層帯は、マキノ町から大津市に至る9つの断層から構成される断層帯長さ約59kmに渡るものです。

予想される地震の規模等については、その活動区間によりこととなりますが、地震調査研究推進本部が発表した「琵琶湖西岸断層帯の評価」では、琵琶湖西岸断層帯全体が一つの区間として活動し、マグニチュードは7.8程度、今後30年以内の地震発生確率は、0.09%から9%、50年以内で0.2%から20%、100年以内で0.3%から30%、300年以内で2%から60%とされており、最大値をとると我が国の主な活断層の中では高いグループに属することになります。

地震発生確率に幅があるのは、過去の活動時期や平均活動間隔について精度のある数値が得られていないためです。

また、湖北山地断層帯および野坂・集福寺断層帯については、今後の地震発生確率がほぼ0%と評価されました。





東近江敬愛病院

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

アイスクリーム自動販売機設置

アイスクリームの自動販売機が3階に設置されました。1個120円です。患者様や職員から、新しい種類の自動販売機の設置を望む声が多くあり、今後は、パンの自販機も設置される予定です。

私の好みで恐縮ですが、『ダブルグレープフルーツ』が1番美味しかったです。甘いのが好きな方は、『練乳みるく』がおすすめです。ぜひ、皆様御賞味下さい。

(文章：S)



通所リハビリテーション

～デイケアセンターけいあいからのお知らせ～



利用者様の作品：砂絵

桜の花も満開となり、春めいた季節になりました。

当、デイケアセンターけいあいでは、各事業所のケアマネージャー様や現在利用されている利用者様や家人方々からの要望もあり、平成19年4月度より、**祭日の営業**（年末年始を除く）を行なうことになりました。

個別訓練や遊びリテーション等のリハビリを中心に機能の維持、改善を行なっていきたくと思いますので今後とも宜しくお願いします。

デイケアセンター スタッフ一同

編集後記

最近、テレビを観れば“グルメ”や“美食”に関する番組ばかり！！！！

食に関する人々の関心の高さが伺われます。あるテレビ局が作成したダイエット番組で納豆が話題となり、スーパーなどで爆発的に売れたのは記憶に新しいところです。でも、この番組はねつ造されたものであったそうで問題になっていますが・・・

私は“パスタ”が大好きで、友達と県内・遠いときは県外にまで足を伸ばし食べ歩きをしています。私のお勧めは草津にある“エナブランカの生パスタ”か守山の“雫屋”（しづくや）です。パスタのことを語らしたら、なかなかうるさいですよ。

パスタといっても、麺や食材、その店の味付け、裏技・・・など、いろいろなものがあり、同じ店に何度通っても、その度に色々な発見をします。また、その日の気分で色々な種類のパスタの中から、食べるものを選ぶのも楽しみの一つです。車を運転していても、“パスタ”という看板があれば、思わず目をとられてしまいます。

私の感覚では、パスタは日本の寿司に似たところがあります。寿司のように、ごはんには色々な食材をのせて食するところと、パスタに違う食材を使って色々な味を楽しむところが、もしかしたら日本人にうけるのではと思います。皆さんも一度、色々なパスタを召し上がって下さい。新しい発見があると思いますよ！

おいしいパスタのお店があれば教えて下さいね！

(文章：S)