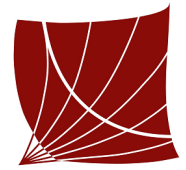


## NST (栄養サポートチーム) について



NSTとは「Nutrition Support Team (栄養サポートチーム)」の略で、栄養に関する専門のチームです。

当院では院長をはじめ、医師、看護師、薬剤師、管理栄養士などの医療スタッフがチームを組み、患者様の栄養状態を良くする為に活動しています。

もし栄養状態が良くなると・・・

・手術や外傷、褥瘡(床ずれ)などの創傷が早く治ります。

・感染症などの合併症を起こしにくくなります。

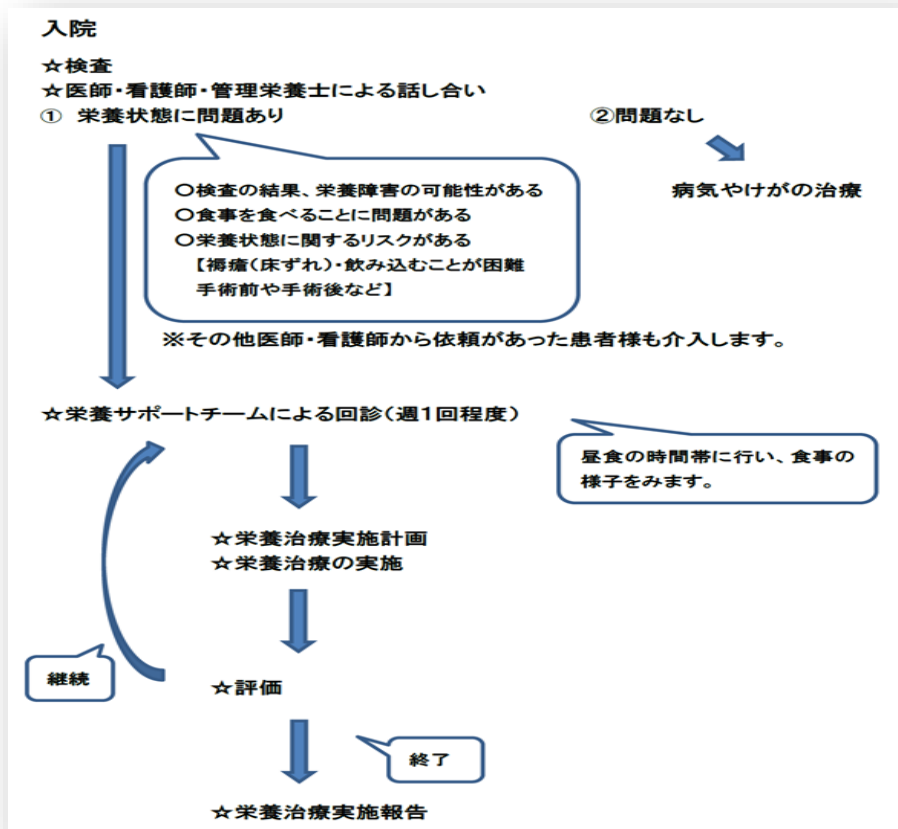
・日常生活を保つことができます。

・早く退院できます。

良い治療を行う為には、栄養状態を良くすることが大切です。

栄養サポートチームの活動内容としては、

- ・患者様の栄養状態を評価します。
- ・患者様の栄養治療の計画を立て、栄養状態が良くなるように支援します。
- ・栄養治療の計画が適しているかどうかチェックします。
- ・食事の形態や補助食品の検討をして食べることの支援をします。
- ・栄養管理に関する質問や相談に答えます。



院内の勉強会や回診などだけでなく、最近では他の医療機関との合同勉強会を開き、さらなるレベルアップを目指し活動しております。

### 目次

NST (栄養サポートチーム) について	1
整形外科外来診療 についてのお知らせ	2
面会制限のお願い	3
私のペット C病棟 井堀 善文	4
ホームページリニューアルのお知らせ	5
12月のおすすめメニュー 鶏むね肉の生春巻き 栄養管理科	6
編集後記	7

救急指定病院  
特定医療法人

電話 0748(22)2222  
FAX 0748(22)2221  
<http://www.keiaikai.or.jp/>

発行責任者：広報委員会

# 整形外科外来診療追加のお知らせ

令和2年12月より整形外科 森田 康司 医師が入職されます。

よって以下の通り、整形外科外来診療の曜日が追加となります。

月曜日 : 森田医師

火曜日 : 森田医師

水曜日 : 小林医師

金曜日 : 貝原医師

土曜日 : 京都府立医科大学医師

<診療受付時間> 月・火・水・金・土の午前診察 9:00~11:30

次回以降のはらはちぶにて森田 康司 医師の紹介記事を掲載する予定です。お楽しみに。

## 面会制限のお願い

近隣でのクラスター発生など、国内の感染者数が増加傾向にあるため、感染防止対策として当面の間【面会制限】を強化させていただきます。

11月16日(月曜日)より

当面の間、面会をご遠慮頂いております。

御家族の皆様には大変なご迷惑をお掛け致しますが  
何卒ご理解、ご協力の程よろしくお願い申し上げます。

東近江敬愛病院 病院長

# 私のペット

C病棟 井堀 善文

愛犬『デップ』です。

13年程前に生後3か月で我が家にやってきました。

小さい頃から寂しがり屋で常に誰かの膝の上に乗る、寝る時もいつも一緒に人間の布団でしか寝られない甘えん坊です。

最近では少し白髪が増えてきておばあちゃんになってきましたが、まだまだ元気いっぱいいていつも我が家を明るくしてくれています。



## 東近江敬愛病院ホームページリニューアルのお知らせ

東近江敬愛病院ホームページ委員会では、12月にホームページのリニューアルをいたします。新しいホームページではスマートフォンでの表示がバランスよくご覧いただけるように工夫して作成しております。

新着情報や病院情報のコーナーなど新しい記事は随時更新していきます。またこれらのページはfacebookにも同時掲載しております。ぜひご覧ください。

東近江敬愛病院ホームページ URL <https://www.keiaikai.or.jp/>



## 12月のおすすめメニュー



### 【鶏むね肉の生春巻き】

#### <材料> (2人分)

- ・鶏むね肉 1枚
- ・塩 少々
- ・酒 大さじ2
- ・もやし 120g
- ・塩蔵わかめ 90g
- ・大葉 12枚
- ・梅干し(種を除く) 60g
- ・ごま油 適量
- ・白いりごま 適量
- ・ライスペーパー 6枚

#### 《作り方》

①下準備・鶏肉の両面に塩を振り、酒をかける。

鍋に水1.5ℓを沸かし、鶏肉を入れて再沸騰したら蓋をして弱火で5分加熱して、火を止めて蓋をしたまま冷まし、手で粗く割く。

②もやしはさっと茹でる。

わかめはさっと洗い冷水に5分さらし、水気を絞ってざく切りにする。梅干しは種を除いて刻む。

③ライスペーパーを水で濡らし、濡らしたキッチンペーパーの上に乗せて大葉、鶏肉、わかめ、もやしをのせて巻く。

※ライスペーパーは具から出る水分を吸うので、濡らしすぎに注意しましょう。

④3等分に切って器に盛り、梅干しをのせ、ごま油をかけて白ごまを振って出来上がり。

#### 【栄養量(1人分)】

- ・エネルギー 133kcal
- ・たんぱく質 8.0g



今回は、ヘルシーな生春巻きを作りました。梅干しは、はちみつ梅を使うと甘さがアクセントになっておいしいです。中の具材を変えるとまた違った味を楽しむことができます。ぜひお試しください。

### 編集後記



コロナの第三波が到来したのでしょうか？感染者数が増加の一途を辿ってます。医療機関は感染対策に躍起になっています。“100年に一度の試練”などという人も居られます。

医療機関として職員全員が一つにならなければ、なかなかこの試練は乗り越えられません。一人でも反対のベクトルを唱える者が居れば結束の波は崩れます。指導者の力量が問われます。国や各自治体が行う対策でも同じ事が言えるのではないのでしょうか。部署間の垣根を無くし、組織横断的な考え方が必要です。縄張り意識は必要ありません。反逆者は論外です。

組織と集団の違いは何でしょうか？

組織とは、多くの人と同じ方向にベクトルを合わせようと活動する団体であり、集団とは色々な方向のベクトルを持った人達の集まりであると私は考えます。“組織づくり”とは、ベクトルを合わすための活動でしょうか。

本当に大変な世の中ですが、敬愛会もコロナ対策を「組織」として取り組み、単なる集団とまらないように皆の目指す方向が一致し“全社一丸”となって対応できればと思います。

(文章：H)