



ろうさいだより

2018年春号
創刊号

建て替え工事始まる



平成 36 年 4 月完成イメージ

山陰労災病院は今年で設立 55 年目を迎えますが、長年の懸案であった病院の全面的な建て替えが平成 30 年 2 月より開始されました。

今後の計画は、平成 30 年 6 月までに旧リハ棟と旧MRI棟を解体し、跡地に、救急部門、手術部門、放射線部門、検査部門、外来部門、病棟部門が配置される新棟西側部分を建設し、2年後の平成 32 年 3 月に完成する予定です。

その後、現在の放射線棟などを解体し、平成 34 年 5 月までに人工透析部門、栄養管理部門、薬剤部門、病棟が配置される新棟東側部分を建築し、平成 35 年 3 月までに現在の東病棟の解体、11 月までに西病棟の解体を経て、平成 36 年 3 月までに駐車場等の外構工事を行って竣工となります。

安全で、快適で、機能的な療養環境を提供できる病院を作り、地域の皆様からさらに信頼される山陰労災病院にしたいと思えます。地域の皆様のご支援、ご協力をどうかよろしくお願いいたします。

院長 大野 耕 策

治療と就労のための両立支援相談窓口のご案内

～治療と職業生活の両立支援とは～

労働者ががんなどの病気を理由として安易に退職を決めてしまわないように、事業者側にも日頃から病気に関する理解の促進や労働者との良好なコミュニケーションが求められています。

病気を抱えながらも、働く意欲・能力のある労働者が仕事のために治療機会を逃したり、治療のために職業生活の継続を妨げられることのないように、適切な治療を受けながら生き生きと働き続けられる社会を目指す取り組みです。



～労災病院での取り組みについて～

労災病院グループでは平成26年10月より「治療就労両立支援モデル事業」を行っています。

当院においても、がん、脳卒中、糖尿病、その他慢性疾患の患者さんに対し、復職支援コーディネーターを中心とした支援チームによる職場復帰支援を行っています。必要に応じて、社会保険労務士と協働し支援を行う事も可能です。

当院で治療を行っている患者さんを対象としていますが、一般的な復職相談にも対応しております。相談は無料ですので是非ご利用ください。

治療と就労のための両立支援相談窓口のご案内

こんな悩みをお持ちではないですか？

病気と診断されたけど、治療を続けながら仕事もできるのだろうか…？



会社に病気のことをどのように話したらいいのだろうか…？

今後の働き方について、誰に相談すればいいのかわからない。

こんな悩みをお持ちの患者さんのために
相談窓口(無料)を開設しました。

窓口：山陰労災病院 治療就労両立支援部 (MSW松ヶ野・足立)
相談時間：平日 13時～17時
*事前の電話予約が必要です TEL 0859-33-8181

「看護の日 記念行事」のお知らせ

— 看護の心をみんなの心に —

♥ 5月11日 金 受付 9:30~11:30

♥ 入院患者様・透析患者様へお見舞い
(病棟・腎センターにて)

♥ 測定コーナー (玄関ホールにて)
血圧・血糖・筋肉量・体脂肪
体水分・味覚チェック等



パネル展示

♥ 5月1日 火
~11日 金
(玄関ホールにて)

粗品プレゼント

*数に限りがございます



看護ケア風景紹介



認定看護師活動紹介



働くお母さん・お父さんの絵



1日看護体験

- 1) 日 時: 8月上旬(9時~14時) 予定
- 2) 対 象: 地域の高校生
- 3) 内 容:
 - ①院内見学
 - ②手洗い、車いす体験、血圧測定、聴診器の使い方等
 - ③看護体験
 - ④病院食の試食(昼食)
 - ⑤病院紹介、看護部紹介
 - ⑥記念写真撮影
- 4) 申込方法: 近隣の高校宛に申込用紙を配付する予定です。

左記内容で開催予定です。興味のある方は、この機会に是非ご参加ください。たくさんのご応募をお待ちしております。



山陰労災病院健康講話

5月(242回)

無料・予約不要

演題：すい臓の働きとすい臓の病気について
講師：川田壮一郎 医師（消化器内科）
日時：5月22日(火)午後2時～3時30分
場所：山陰労災病院3階会議室

おなかの中にはたくさんの臓器がありますが、すい臓は食べ物の消化液をつくったり、血液中の糖分の量を調節するホルモンをつくったりと、たくさんの重要な働きをしています。今回は、すい臓はどこにあるのか、どのような働きをしているのか、またこわいイメージのあるすい臓の病気についても簡単にお話いたします。



ボランティア募集

山陰労災病院では病院ボランティアを募集しております。興味のある方は山陰労災病院総務課まで御連絡下さい。

活動時間帯：平日午前 活動内容：インフォメーション業務等

かんたん健康レシピ

花粉症対策

カリフラワー

担当 栄養管理室
主任栄養士 村上理絵

温暖な地域で生産されている頭が真っ白な野菜です。

栄養

ビタミンCが豊富で免疫力を高める働きもあり、ビタミンB1を含む豚肉と一緒に摂取すると疲労回復に効果ありますよ。茎にもビタミンCが多く含まれているので一緒に茹でて摂るようにしましょう。

～ 選び方 ～

つぼみが白く、こんもりと固くしまっているものがベスト！

～ 真っ白に茹でるポイント ～

湯にレモン汁や酢を入れて茹でると白さを保つことができます。これは褐変の原因となるフラボノイド色素が抑えられるためです。



カリフラワーと豚の温サラダ



材料 / 2人分



カリフラワー 80g
人参 40g
玉葱 40g
豚肉 80g
ノンオイルドレッシング 適量
(味はお好みで)



- ①野菜と豚肉はそれぞれ茹でて、茹であがったらしっかりと湯をきっておく。
- ②食器に盛り付け、上からお好きな味のドレッシングをかける。

これで副菜1品のできあがりです！

ドレッシングはゴマドレ、青じそ、もしくはポン酢でも相性バッチリですよ。ブロッコリーやインゲンなど緑の野菜を少し足すと彩りよくなりますね。

編集後記

心地よい季節となって参りました。さて、この度患者さん向け広報誌「ろうさいだより」を発刊することとなりました。今まで「微風」を介して情報発信して参りましたが、より患者さんのニーズに沿うような内容をお届けして参りたいと思います。季刊として発行し、1階インフォメーションコーナー等に設置させていただきますので、どうぞご自由にお持ち下さい。

●2018年5月発行 ●ご意見等ございましたらお気軽にお問い合わせください

問い合わせ先：山陰労災病院総務課

〒683-8605 鳥取県米子市皆生新田1丁目8番1号

TEL 0859-33-8181 FAX 0859-22-9651

<http://www.saninh.johas.go.jp/>

E-mail: toiawase@saninh.johas.go.jp