

めだか通信

地域連携だより

Vol4 2021.11.1

発行：医療法人青樹会
内丸病院

☎019 (654) 5331

〒020-0015

盛岡市本町通一丁目 12-7

(発行者：地域連携室)

役割を明確に

そして、利用しやすい病院に

当院の診療状況

内丸病院は、内科（循環器内科）、外科の医師が常勤し、外来、そして入院患者様の診療を行っています。また、毎週金曜日の午前中には消化器内科の医師が非常勤で診療しています。

入院は、全病床90床のうち、一般病床60床（うち地域包括ケア29床）、療養病床30床を運用しており、内科（循環器内科）、外科を中心に患者さんの治療にあたっています。

当院の役割

当院は、岩手医科大学附属病院や県立中央病院など救急急性期病院で治療した患者様の自宅等への復帰に向けたりハビリテーションや病状改善治療を行う役割を担っています。当院から自宅、介護老人保健施設や特別養護老人ホームなど患者様ご本人、もしくは家族様の予後のご意向を共有して、より最適な療養環境をご提供できるよう努めております。



療養病棟について

その中でも、「寝たきり」で酸素吸入が必要など、なかなか自宅に復帰できない方々については、療養病床での継続した療養も活用できます。

退院後の療養

退院後に調子をくずした場合も「かかりつけ医」として当院での診療を行っております。外来受診後必要な場合は入院での治療を行っております。

より利用しやすい病院のために

急性期病院、当院などの回復期・慢性期病院、訪問看護や介護施設等が一体となり地域の方々がどこにいても医療・介護が受けられるシステムが「地域包括ケアシステム」と言われます。当院も、その一端を担う病院として地域のみなさまの健康づくりに尽力いたします。

皆様方からの忌憚のないご意見をいただき、今後も地域のための病院として運営して参ります。

どうぞよろしくお願いいたします。

今月の季語

秋深く、枯れ葉が舞う季節。岩手山は冠雪。周りの山々も白くなりました。早朝には霜も降り始めました。▼寒さの中でホットな話しは、10月31日のハロウィン。ハロウィンは魔女などから身を守るために仮装をしたことが始まりとのこと。最近は普段でも仮装?!している人を見かけます。▼都会では、おばけとは関係ない様相で過剰な乱痴気騒ぎが問題になったことも。▼コロナ禍にあわせて自粛▼自粛フレーズの流行りはSDGs。ハロウィンは自宅で静かにおいしいスイーツをいただくのが一番。▼スイーツは、なにがいいですか?イチゴショートは定番、秋はモンブラン(栗)やスイートポテト(芋)などスイーツ屋さんには早く買ってくれよとばかりに整列していません。▼今日はスイーツ買って食べようかな。でも・・・自分の体形にもSDGsかなあ・・・?!
(ま)



新型コロナワクチン 職域接種無事完了

9月13日～11月2日、
新型コロナウイルス感染拡大防止のため1,000名規模のワクチン接種（コロナワクチン職域接種）を行いました。2回接種のため2ヶ月を要した接種が無事完了しました。



北日本カレッジの学生さん方を主体として行った新型コロナワクチン職域接種は、看護師、事務をはじめ各職種総出で対応、若干の副反応を訴える方がいらっしゃいましたが無事に接種を進めることができました。内丸病院として新型コロナウイルスの感染拡大を防止する取組みに携わることができたことは、全世界的に広がるコロナウイルスに

対抗する職員意識の向上につながりました。職域接種を申し込まれた北日本カレッジ等のみなさま方、ありがとうございました。また、本町通りの地域のみなさまがたにはお騒がせしたことお詫び申し上げます。今後とも、地域のみなさま方のため、優良な医療の提供を進めてまいります。

外来診療予定表

11月から毎週木曜日の甲状腺外来を休止いたしました。

ご利用のみなさまには、たいへんご迷惑をおかけいたします。ご承知いただきますようお願いいたします。

外来診療予定表

R3.11 現在

		外来担当医					
		月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
内科	午前	横藤 壽 秋丸理世 下山 賢 (交替で診療)	寺山茉莉	宮川朋久 (循環器内科) (第2以外)	照井克俊	梁井香	村上晶彦 (消化器内科) (第1) 内視鏡検査のみ
	午後		松浦剛郎 (循環器内科)	瀬川郁夫 (循環器内科) (第2)		宮本勇二 (消化器内科)	
外科	午前		佐藤芳行 (訪問診療)				
	午後	秋山有史 胃ろう交換					

※学会などで担当医が変更になることがあります。

「めだか」ならぬ メバルの煮付けレシピ

秋は赤い沖メバルの季節。煮付けが一番合っていると思うので紹介します。

- 1 ウロコをしっかりとがし、内臓・エラ・血合いを取る。ボールに熱湯を入れ、メバルをくぐす。
- 2 煮汁を作る。

みりん：酒：しょうゆ＝3：3：1の割合で混ぜる。

(割合はあくまで原則で重要なのは魚の大きさに合った煮汁の量)。

- 3 フライパン等で作った煮汁とメバルと好みの根菜類と生姜を入れる、私的にはウドなんか美味しいです。ふた（アルミホイルの落とし蓋も可）をして着火。わーっと煮汁が泡々になるような強さで7～8分間加熱。
- 4 火力を弱くして蓋を取り気のすむまでスプーン等で煮汁を魚に繰り返しかける。

(フライパンを斜めに数分間)。そーっと魚を器に移し野菜等を並べ全体に煮汁をかける。

完成！。魚の前処理を入れないで、わずか十数分でできます。

魚の煮つけとは、煮込みではないのです、火がとおれば完成です。食べる

ときに煮汁を魚につけて食べるから「煮つけ」でしょう。

(薬剤 高橋)

