

# Oasis おあしす

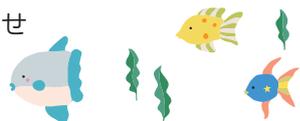
vol.  
28

夏号  
平成30年7月



## 特集 栄養部紹介

- 管理栄養士の仕事
- 節分祭
- 行事予定&お知らせ
- 病院の日・看護の日
- 青空カフェ
- レシピ
- お正月の会
- 精神症状シリーズ 「なすカレー」



医療法人社団良友会  
RYOYUKAI <http://www.ryoyukai.or.jp/>



## 「断捨離から価値創造へ」

医療法人社団良友会 山陽病院  
院長 中島 唯夫

断捨離という言葉があります。平成22年に流行語大賞にもノミネートされ流行った言葉です。ものを捨て片付けをするイメージに思われていますが、本来は「断」=入ってくる不要なモノを断つ、「捨」=不要なモノを捨てる、「離」=モノへの執着から離れるという言葉から、自分にとって「本当に必要なもの」を見つめ直すことです。そう聞くとやはり片付けや自分の身の周りのものを減らせば良いように思いますが、Appleの製品を見ると革命的意味に捉えることができます。

例えば従来のノートパソコンを見ると「様々なビジネスシーンに対応できる拡張性」と称して電源コネクタの他に有線LAN、USBポートは色々な場面に必要だから3つ、ディスプレイポートはデジタルとアナログに対応できるようにHDMIとRGB、極めつけに映画も見られる様にDVDドライブを付けて、てんこ盛り状態です。これが今までの全ての機能が揃っている日本流ラジカセ的思考であり、足し算的思考です。

しかしAppleのMac BookにはUSB-Cポートしかありません。電源もディスプレイも全て兼ねています。現在では無線LANからクラウドコンピューティングへ

発達したので、もうUSBメモリは要りません。映画もネット配信になったし、アプリケーションもダウンロードするのでDVDドライブも要らないのです。マウスもプリンターもワイヤレスで繋がるのでパソコンにケーブルでつなぐことはナンセンスだと判断したのです。実際、iPhoneやiPadで困ることはないでしょう。それよりもシンプルなデザインで、Appleらしさを表現することが大切だったのです。これがいわゆる引き算的思考なのです。

私はこれこそが断捨離であり、新しい価値の創造だと思います。「もしかしたら必要になるかもしれない」から解き放ち、良友会にとってすべきこと・必要なことを見つめ直し、不要な業務やルールを捨て、新たな第一歩を踏み出すための年度にしたいと考えています。その為の5S活動「整理」「整頓」「清潔」「掃除」「躰」を今年度行っています。



# 良友会 栄養部



栄養部部长  
太田 敬子

栄養部は、食事を通して患者様・入所者様をサポートしている部署です。

患者様・入所者様の状態にあった食事作りに努め、一日約1000食（山陽病院・藤崎苑）の食事を提供しています。日々の食事作りの中で、患者様や入所者様から「今日の食事おいしかったよ。また、食べたいから作ってね。」と声をかけていただくことが私たちのやりがいに繋がっています。

今回紹介したラーメンの他にも、おでん、ちらし寿司、焼きそば、ミートスパゲティなど多くの人気メニューがあります。

これからも、患者様・入所者様の治療や退院に向けて役に立てる栄養部であり続けたいと思います。

## こだわりラーメン道!!

1



材料はこれ!  
私たちが作ります

2



3時間煮込みます

3



自慢の煮卵

6



秘伝のたれを入れて  
スープの完成

5



ガスを取り出して

4



メンマも手作りします

7



盛り付けの様子

8



完成!

# の裏側に密着!

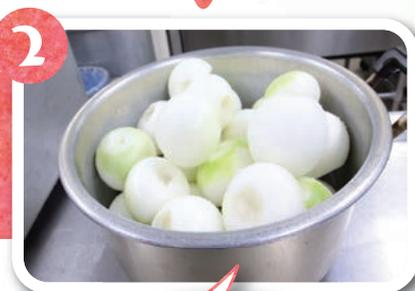
## 手作りハンバーグ



こねこね  
(和風ハンバーグ:  
味噌と大葉でいい香りです)



1 たまねぎむいて



2 洗って



4 形を作って



5 これから焼きます



6 完成!



季節ごとに楽しめるお食事を提供しています。  
山陽病院ではクリスマスにはバイキングもあります。  
藤崎苑では2ヶ月に1度手作りおやつの日があり、  
入所者様と一緒に作っています。

# 管理栄養士 ってどんな お仕事なの?

- 献立作成
- 給食材料の注文・検収・保管・出納事務
- 盛付け・配膳チェック

管理栄養士とは、専門的な知識と技術をもって栄養指導や栄養管理を行うお仕事です。

## 病院

- 各病棟のカンファレンスに参加
- 栄養管理計画書の作成
- 褥瘡回診に参加
- 外来患者に対する栄養指導（個人）
- 入院患者に対する栄養指導（個人・集団）
- 精神科デイケアの利用者への生活指導（栄養教室）



## 老健

- 各フロアのカンファレンスに参加
- 栄養ケアプランの作成
- ミールラウンドの実施 ※ミールラウンド→食事の観察
- 退所前訪問・退所後訪問に同行
- バランス会（通所リハビリテーション）の講師



次に行く施設とご家族に入所者の様子を説明しています

## その他

- 操南ふれあい祭り（豚汁の出店）
- なかまちーずフェスティバル

## 行事紹介

### 病院の日・ 看護の日

地域の皆様が看護に関心を深めて頂けるよう、今年初めて看護週間を開催しました。看護相談では、親の介護や生活での日々の悩み等、健康チェックではフレイル測定や握力測定をし、ふれあい看護体験では、患者様との交流やストレッチ体操をし、病院食を味わいました。参加者様から「自分が心の病に罹ったら入院したい」と評価を頂きました。

また似顔絵コーナーでは職員の子ども達が描いた絵に心が癒されました。来年も地域の皆様のために実施します。



## 行事紹介

### お正月の会

山陽病院では、獅子舞が登場し、各病棟に出向き、皆さん興味を持たれ、近づいていました。そのあとおしるこを飲んで盛り上がりました。



### 節分祭

今年もやって参りました。青オニ、赤オニが各病棟で大暴れ!最後は仲良くハイポーズ★



### 青空カフェ

5月の晴天の中、青空カフェが開催されました。今年は精神科デイケアの利用者様による演奏やスタッフによる出し物などもあり、入院患者様だけでなく、ご家族の方も一緒に楽しむことができました。



## おめでとうございます。



結婚

宮崎 祐樹さん                      津田 ナネツテ オングさん  
 小林 結衣さん (旧姓 神庭)      安達 理さん  
 藤田 容子さん (旧姓 浅野)      戸田 恵介さん



宮崎さん



出産

田中 佳奈さん (あいのちゃん)  
 鳴谷 理沙さん (ゆなちゃん)



ゆなちゃん



精神症状シリーズ

12

### ひきこもり-3

理事長 中島 良彦

今年は新卒者が11名も入社した。晴れて社会人になった人たちが。授業料を払って知識や技術を学んできた学生が、今度は働いて給料を貰う身分に転じた。さなぎから蝶になった。しっかりと飛べるかしら。付き合う人間関係がすべて新しく変わり、生活も一新して出勤する。会社の規則、仕事の内容、やり方、結果を出す事を教えられ、新たな環境に適応しようと、どんどん自主的、主体的に周囲に質問し、仕事に慣れて行く人。行かない人。我が社ではプリセプターを一人一人に付けて指導することにしている。しかし世の中では1年もしないうちに“間違っ



た選択をしてしまった”と辞める人が出てくる。とても気の毒である。社会の仕組み、人間関係等の基本をしっかり学ばないうちに辞めると、それが如何に社会では大切なかを知らない人生になってしまう。木の苗を植えて1~2週間も経たないうちに植え替えると、それが2度、3度となると枯れてしまうように、人も同じことである。嫌でも、辛くても3年間は必要なのだ。「もっと良いところは無いか」と、さまよい続ける人生になってしまう。今までの自分に、新しい自分を加えて行く。少しずつ、遊び心をもって、余裕をもって。それがモラトリアム(支払猶予期間)である。社会が大目に見てくれる研修期間なのである。今の社会は余裕がなくなって来ている。それも引きこもりの原因の一つではないかと最近思う。



平成30年度

# 行事予定

## Information

## お知らせ

### 今年もやって来る!! 良友会夏祭り

わきあいあい～元気!感動!笑顔がキラリ☆～

**対象** 山陽病院・藤崎苑の  
入院患者様・入所様と  
そのご家族・地域の方

**日時** 8月25日(土) 18:00～20:00

**場所** 良友会中庭 ※雨天時屋内(デイケア棟1～3階)

**担当** 大村・三木・前田 ☎086-274-4121



### 募集

プラントマネージャー・ケアマネージャー・介護スタッフ、  
H31年3月卒業予定の看護師・介護職・精神保健福祉士・  
作業療法士or理学療法士を募集

**お問合せ** ☎086-276-1101

**担当** かりや・ひろせ

詳しい内容はホームページをご覧ください。

<http://www.ryoyukai.or.jp/recruit>

栄養部  
おすすめ  
レシピ  
Let's cooking!

### なすカレー

材料 4人分

ご飯 ..... 800g  
長なす(2本) ..... 240g → 半月切り  
玉ねぎ(中2個) ..... 320g → 1.5cm角に切る  
人参(中1/2本) ..... 80g → 1cm角の棒状にして  
合挽ミンチ ..... 120g 薄切りにする

にんにく(みじん切り) 小さじ1  
生姜(みじん切り) ..... 大さじ1  
サラダ油 ..... 適量  
カレールウ ..... 120g  
水 ..... 600cc

### 作り方

- ①鍋にサラダ油をひき、にんにく、生姜を炒める。
- ②香りがたってきたら合挽ミンチを炒め、その後なす以外の野菜(玉ねぎ・人参)を加え軽く炒めてから水を加えて煮る。
- ③なすは、別の鍋で炒めておく。
- ④野菜がやわらかくなったら、一旦火を止めカレールウを加える。
- ⑤最後になすを加えて、再び弱火でとろみがでるまで加熱する。



(1人分の栄養価)  
エネルギー:610kcal  
たんぱく質:13.6g  
脂質:15.1g  
食塩相当量:3.2g



ひとくち  
メモ

なすの変色と煮崩れをふせぐために、なすを別の鍋で炒めておいて最後に加えるところがポイントです。

医療法人社団良友会

### 理念

この組織は有機体システムである。  
有機体システムとは多様な構成要素が、それぞれの個性を保持しながら、同一の目的に向かって機能し、行動する組織体のことである。

主文一 互いが互いの存在を自己に見出し、相互の一体性が、完全な価値の創造を可能とする

主文二 人間は出逢うものを通して、自己にとっての真の価値を知り、自己の中に主体的自立を確立する

主文三 統合の思想は、価値の転換を可能とする

価値創造のプロセスで、その知性を生かす

医療法人社団良友会

### 目的

一つ、私達は、今日より明日の未来に向かって、「顧客満足度」に努めることを誓います

一つ、私達は、今日より明日の未来に向かって、自己の価値観を厳しく検証し、「自己革新」に努めることを誓います

一つ、私達は、今日より明日の未来に向かって、有機体思想の下に、「人材育成」に努めることを誓います