

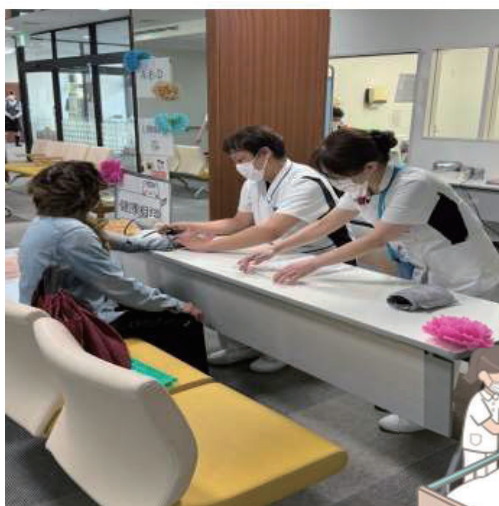
豊中彩樹だより 2024年7月



看護の日イベント

5月11日(土)の外来診察時間内に1階外来の待合スペースを利用して、日本看護協会が本年定めている5月12日(日)の「看護の日」に合わせて看護部としてイベントを開催しました。

イベント内容として、人体モデルとAED(自動体外式除細動器)を用いた心肺蘇生法・AED使用方法についての講習会や看護師による健康相談、栄養士による栄養相談、理学療法士による椅子に座ったまま手軽にできる体操の指導を行いました。30人程の患者様や家族様にご参加頂きました。ご協力ありがとうございました。



定期受診の血圧測定



診察待ち時間の療養相談



心肺蘇生法の体験



5月12日は



看護の日

看護の心をみんなの心に

かんこちゃん

日本看護協会「看護の日」キャラクター

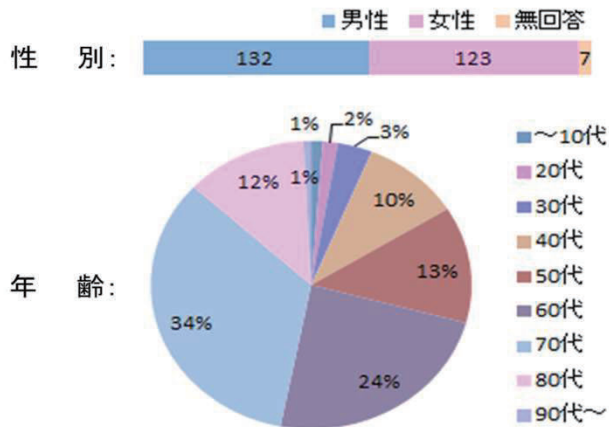




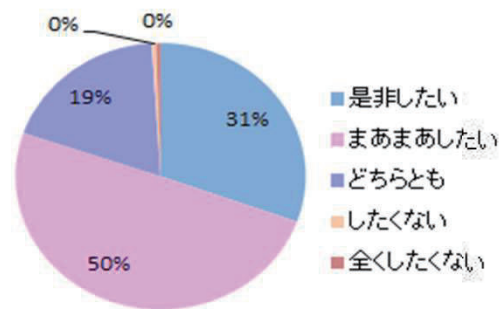
患者様アンケート

実施日: 令和5年1月16日(月)～令和5年1月20日(金) アンケート回収 262 枚

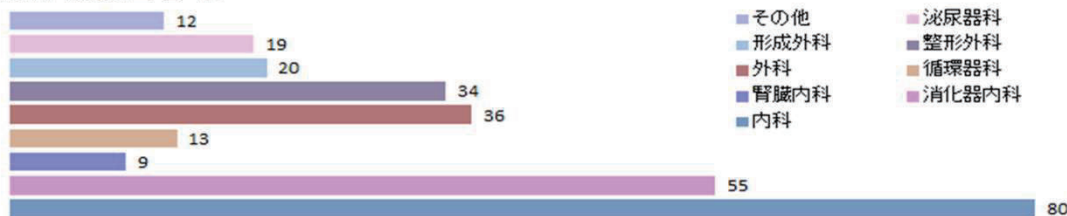
御回答頂いた患者様について



知人・友人に当院を紹介したいと思いますか

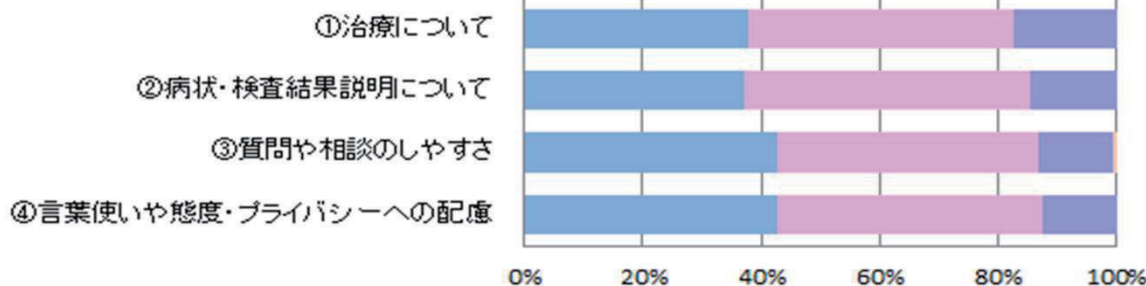


診療科(複数回答可):



受付から診察までの待ち時間 平均: 43 分 診察から会計までの待ち時間 平均: 25 分

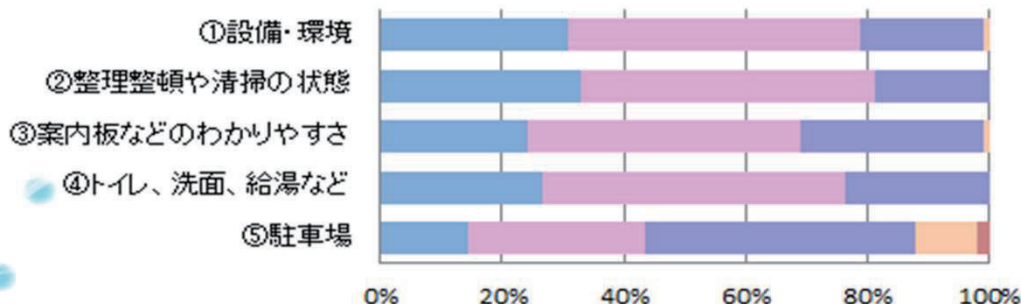
医師について



看護師について

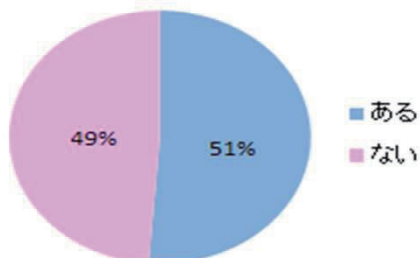


院内環境について

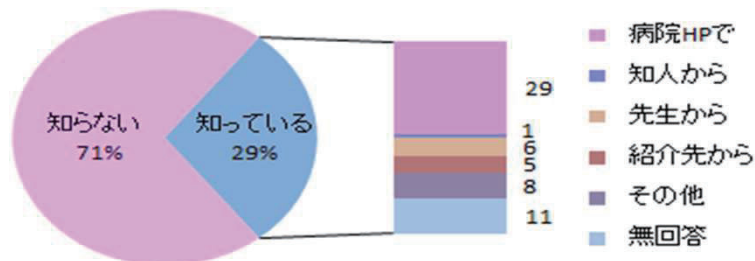




○● 病院ホームページを
閲覧したことがありますか ●○



○● 当院でロボット支援手術が
行われていることを知っているか ●○



患者様の声



外来アンケートより

意見・要望

- ・待合でWi-Fiが繋がると嬉しい。
- ・駐車場は薬局時間を入れると3時間弱程フリーにしてもらえるとうれしい。
- ・病院の先生、スタッフの方のご対応にすごく感謝しています。
- ・すぐに受付の方が歩み寄って下さって、質の高さを感じます。素晴らしい病院だと思います。ありがとうございます。
- ・紹介から入院、手術、通院をしています。病気もせず今回初めての入院経験でした。素晴らしい先生方、病院スタッフのあたたかい対応にとっても感激しています。機会ある度に体験を伝えています。今後ともよろしくお願いします。
- ・「○○さま」と呼びかける病院が多い中、「○○さん」と呼んで下さるので、とても気持ちがいいです。
- ・担当医の変化が激しいので不安になる。以前いらした看護師さんがほとんど見られなくなったので寂しいです。
- ・予約時間から診察までの待ち時間が大変長いことがあるので、改善して頂けるとありがたいです。

内視鏡アンケートより

意見・要望

- ・何十年ぶりに受けるので前日から不安でした。
30年程前に前に、1年おきに胃カメラを2度しましたが、楽でこれなら気楽で受診できると思いました。
- ・初めての内視鏡検査で不安でしたが、ご丁寧にご対応頂けたので安心感ありました。
ありがとうございました。
- ・検査の待ち時間も長なくてよかったです。1Fの受付やその他の看護師さんの感じも良く、よかったです。
- ・トイレがあいていない時が何度かあったので何か工夫して欲しい。また検査後に説明までの待ち時間が長いので、何とかならないのかと思う。



医師集合写真と新任医師紹介



4月からの新任医師紹介

①当院に着任しての一言 ②趣味 ③医師になっていなかったら... ④マイブーム



藤本 直斗

- ①地域の診療に携われるように精進します！
- ②筋トレ、ゴルフ。
- ③パイロットになりたかったです。
- ④子どもとユニバに行くことです。



高野 義章

- ①地域に貢献できるよう研鑽を重ねたいです！よろしくお願いします。
- ②自然科学関連の本を読むことが多いです。
- ③エンジニアリングに強くなりたいです。
- ④子供にウケて野菜を効率よく摂取できるレシピを検索しています。



肥満 智紀

- ①三重県からやってきました。ご迷惑をおかけするかもしれませんが、よろしくお願いします。
- ②小旅行
- ③宇宙開発に携わっていたと思います。
- ④辛い食べ物



土田 修也

- ①地域の皆様のお役に立てるよう精一杯勤めます。よろしくお願いします。
- ②サウナ、ゴルフ、旅行、山登り
- ③昔は新幹線の運転手に憧れていました。鉄道関連の職業に就いていたと思います。
- ④数年前から青春18きっぷを使用した旅行にはまっています。普段降りない駅で、思いがけない発見があってなかなか面白いです。

栄養課のオススメレシピ

お手軽醤油そうめん



1人前 446kcal

＜材料(1人前)＞

そうめん	70g
豚肉	50g
かつお節	2g
★水	250cc
★にんにくチューブ	0.5g
★醤油	小さじ2と1/2
★鶏ガラの素	小さじ2と1/2
★砂糖	小さじ1/3
卵	1個
塩	適量
小ねぎ	適量
ゴマ	適量
食べるラー油	お好みで

＜作り方＞ 所要時間約10分

1. 沸騰させた湯に塩をと卵えを入れ10分茹でて、冷やしておく。
2. かつお節をレンジで加熱し、すりつぶして粉状にする。
3. ★マークの材料量りと、混ぜる。
4. 3に粉状のかつお節を入れ、冷蔵庫で冷やしておく。
5. 豚肉を一口大にカットし、そうめんと一緒に茹でる。(沸騰させた湯で1分半)
6. 氷水で冷やす。←**しっかり冷やすこと！ここポイント！**
7. 先ほどのスープに具を盛り付ける。
8. 完成

＜ポイント＞

そうめんは流水で流してから氷水で冷やすと、より食感がしっかりして美味しい。

