

JAとりで通信

第325号 2017年10月31日



発行 JAとりで総合医療センター 〒302-0022 茨城県取手市本郷2-1-1
TEL 0297(74)5551 (代)

E-mail : toride@medical.email.ne.jp 発行人 新谷 周三
URL http://www.toride-medical.or.jp/

LEADER

新 リーダーに聞く



リハビリテーション技師部長
豊田 和典

リハビリテーション技師
部長で、理学療法士として
18年目の豊田和典さんにお
話を伺いました。

「入院患者さんの場合、
一日20分から1時間位のり
ハビリをマンツーマンで毎
日行います。この時、入院

患者さんの本音を
受け止める

「スタッフの教育システ
ムにも力を入れています。
新人には、5年～10年目に
なるプリセプター（新人を
教育・指導する担当者）を
配置し、日常業務から研究
活動まで指導、援助します。

教育システムに
力を入れて

生活の中で感じているスト
レスなどをボロっと話して
くれる時もあります。それ
を受け止め、大事な情報と
して他職種間で共有するよ
うにしています。

スタッフには、まずは元
気に挨拶する。そして、と
にかく患者さんを笑顔にし
てあげるようにと話してい
ます」

私は指導する側に偏ら
ず、新人スタッフの立場も
分かるようフラットな目で
全体を把握するようにして
います。また、私自身がお
かれた立場で何ができるか
を考え、最大限の努力をす
るよう心がけています」

専門性を高めて
もらうため

豊田部長は日本史が大好
き。ストレス解消に、お風
呂で湯舟につかりながら
「歴史人」を読むのが樂し
みだそうです。

リハビリテーション部に
は現在、理学療法士が33名、
作業療法士が11名、言語聴
覚士が4名、合計48名の技

第26回ふれあいまつり

盛況に開催、約800名来場



左からはぴなちゃん、ひばりくん、みとちゃん

「健康横丁」の様子

第26回ふれあいまつりが
10月14日に開催され、約
800名の皆様が来場され
ました。今回のテーマは「知つて
いますかあなたの未病（未
病を知る人間ドック）」と
し、健康管理センター内に
人間ドックの説明コーナー
も設けました。

講演会ではガン医療を取
り上げ、宇田川外科部長と
山下呼吸器内科科長、嶋田
放射線科部長が講演しまし
た。午後のミニ講演会では
「当院の超急性期脳梗塞治
療」と題して、河野脳神経
外科部長と石原神経内科科
長が講演。両方の講演会と
多くの皆様が熱心に聴講

奏には、大きな拍手が送られ
ていました。正面玄関前

のJA茨城みなみとJA竜

Quintet]のみなさんの演

奏樂部と「CTK Brass

スを設けて頂きました。取

手警察署からのパトカー展

示など、多方面の皆様から

ご協力を頂きお礼を申し上

げます。

「健康横丁」（血圧、骨密

度、血管年齢を測定）と「血

糖測定コーナー」にも、昨

年にも増して多くの方がみ

えました。昨年より多いス

タッフで対応しましたが、

行き届かなかつた点もあり

お詫びいたします。

秋雨の中、お出で頂いた

多くの皆様に改めてお礼を

申し上げます。

秋雨の中、お出で頂いた

今

号より、数回にわたり『栄養だより』と題し、栄養や食事についてお話をさせていただきます。日々の生活の中で、こんな時はどんなものを食べたらいいのかな、疑問に思つたり、栄養と食事のことにして少しこもご興味がありましたら、ご活用いただけたら幸いです。

最

近、テレビや雑誌で話題になつてゐる栄養や食事のこと、健康に関するいろいろな情報が日常のなかにあふれています。

ま

ずは、『五大栄養素』を知りましょう。

今は『栄養』についてお話をしたことがあります。

この食べ物は目にいい、あの食べ物は糖尿病にいいから食べるなど、からだにいいからといってたくさん摂つたりしていませんか？

どんなに体にいいと言われている食べ物でも、食べ過ぎは禁物です。

いろいろな食べ物を食べることが大切です。

たんぱく質

筋肉や骨や血液などからだの調子を整えるもの栄養素によつて様々な働きがあります。

次回は、『一年のしめくり、年末に向けての食事』についてお話しをしたいと思います。

実は「たんぱく質」や「ビタミン」は栄養素といい、栄養そのものではありません。

「たんぱく質」や「ビタミン」などといった言葉が思い浮かぶのではないでしようか。

「ビタミン」は栄養素といい、栄養そのものではありません。

私

たちは「食べる」とを通じて、必要な「栄養素」を体内に取り込み、からだを動かすエネルギーとして使つたり、健康なからだをつくつたりしています。

この生命を維持する一連の活動を『栄養』といいます。食べて栄養素をとり、からだを維持していくこと、『栄養』活動は生きることそのものなのです。

栄養だより (1)

栄養について

栄養技師部長 唯根理子



院内保育所から お誕生日おめでとう

小倉 知己（おぐらともき）くん

3さい

平成26年10月22日生まれ



最近少しずつお話しができるようになってきたので、これからいっぱいお話ししようね。元気いっぱい走り回るのはいいけど、追いかけるのが大変なのでほどほどに！たくさん食べて、すくすく成長してね。・・・お母さんより

第5回 医療スタッフによる公民館健康セミナー

毎日取り組む転倒予防

- ◆11月29日(水)午前10時～正午 相馬南公民館
- ◆講師 JAとりで総合医療センター リハビリテーション部 理学療法士 山本一樹
- ◆定員：申し込み先着50名様
- ◆申し込み：保健センター 電話 0297-85-6900

人の動き

【採用】 上田 真由美 看護部
(9月) 及川 正代 看護部
倉益 直子 看護部

糖
尿
病
食

管理栄養士の治療食レシピ

さけのラビゴットソースかけ

「ざくろの会」(糖友会)では、糖尿病食の調理実習を管理栄養士の指導のもと、定期的(3か月に1回)に行っています。

今回は、「さけのラビゴットソースかけ」と「しらたきとえのきのしぐれ煮」などを作りおいしくいただきました。



材料 (1人分)

さけ	80g
塩	0.3g
こしょう	少々
油	1g
トマト	1g
きゅうり	20g
たまねぎ	20g
オリーブオイル	3g
酢	6g
ベビーリーフ	15g

作り方

- トマト・きゅうり・たまねぎを粗みじん切りにする。
- ①をボウルに移し、オリーブオイル・酢・こしょうを入れる。
- ベビーリーフは水で洗っておく。
- さけの水気をふいて、塩とこしょうをふっておく。
- フライパンに油をひき、④をいれて、中火から弱火の火加減で焼く。
- 火が通ったら、お皿に移し、③を盛り付け、②をさけにかける。