



ポ ー ア イ NEWS

2017 summer issue



一般財団法人 神戸マリナース厚生会

PORTISLAND HOSPITAL
ポートアイランド病院

発行日 / 平成29年7月

制作・編集 / 広報委員会



● 病院理念

ひかり輝く心身であれ
患者さまの
立場になって考えよ
責任をもって行動せよ

● 基本方針

- 複合施設** 都市群において、医療・介護・福祉を一体として提供いたします。
- 地域密着** 神戸市中央区、とりわけポートアイランド内の住民に対する身近な医療の安心を提供いたします。
- 後方支援** 急性期後の患者さまを在宅まで橋渡しをいたします。
- 教育実習** 学生実習・卒業後の就職の場として近隣の医療大学などと提携いたします。
- 国際交流** 主に東南アジアなどの医療・介護関連の学生を積極的に受け入れます。

● コラム

4月より着任しました野村です！

本年4月より、当院に総合診療科医として入職させて頂いています野村秀明と申します。この機会に、簡単な自己紹介と、今後この病院でやっていきたいと考えていることについて少し述べたいと思います。

私は、昭和55年に神戸大学を卒業すると同時に、外科医の道を志し、当時の第1外科(斉藤洋一教授)に入局しました。大学での研修を終えた後は、兵庫県下や大阪市のいろいろな病院で研鑽を積み、卒後15年を経ってから、近畿大学の第2外科(大柳治正教授)に移りました。近大では13年間に渡り講師として勤務し、消化器外科、特に肝・胆・脾を中心とした手術を手がけてきました。そしてまた、大学に籍を置きながら、以前から興味をもっていた国際医療活動にも手を広げ、世界各地に拠点をもち活動する「**国境なき医師団**」に入り、開発途上国(スリランカ、ネパール、フィリピンなど)やアフリカの内紛国(シェラ・レオネ、ギニアなど)に赴いて、最前線での救急医療に従事しました。これらの国々で得た経験は、その後医師として“患者さんを周囲の状況を含めて全体的に診る”という広い視点を身につけるのに役立ちました。また、帰国してからは、医学教育に関わる機会を得、**神戸常盤大学(長田区)**で、主にコ・メディカル(看護、臨床検査、歯科衛生、臨床心理)の教育に従事しました。ここでの教育体験も、今の医療に最も必要な、メディカルスタッフが協力して患者さんの治療にあたるという「チーム医療」の重要性の認識に自分自身の中で結びついていきました。

今春、大学を辞し本院に参ったわけですが、急性期のみならず、慢性期疾患を有する、特に高齢者患者さんの多い本院では、今まで培った“患者さんの全体像を診ること”、そして“他の医療スタッフと協働して医療を進める「チーム医療」を実践すること”を進めていければと考えています。

皆さんで力を合わせて、これからも、更によりポートアイランド病院造りを推し進めていきましょう！



総合診療科医 野村 秀明

第25回地域医療セミナーを開催しました！



今回の地域医療セミナーは『在宅医療と地域包括ケアシステム』について、当院副院長 兼 在宅診療部長の人位 晃先生にご講演して頂きました。地域住民の方ならびに患者様、ご家族様より30人を超える方々にご参加頂きました。

講演では①現状の在宅医療について、②地域包括ケアシステムとはどういうものか？③中央区内での取り組みなどについて、わかりやすく具体的なことまでお話し頂きました。当院におきましても、病院での医療に加え、訪問リハビリなどの地域ケアシステムに関わり、在宅で過ごす患者様一人ひとりに合わせてサポートする体制をとっています。これからも皆様の在宅生活に少しでもお力になれますよう、職員一同取り組んで参ります。

(セミナー委員会 中島)

今年も多くの職員が入職しました！

新年度が始まり、3か月が経ちました。当院では26名の新入職員を迎え入れております。職種の内訳は看護師9名、看護助手1名、病棟クランク1名、理学療法士8名、作業療法士2名、栄養士1名、医療事務2名、医療相談員2名で、各自期待と不安で胸をふくらませながらの入職となりました。

4月1日は当院の属するひかりメディカルグループの合同入職式に新卒者のみが参加し(写真)、4月3～4日は当院にてオリエンテーションを実施しました。これからもそれぞれの持ち場で皆様のお世話をさせていただくべく、精進してまいりますので、どうかよろしくお願いいたします。



簡単美味しい！

“さやインゲンとばら肉のきんぴら”

*材料(2人分)

○さやインゲン 100g ○にんじん 50g ○豚ばら肉 100g ○出し汁 50cc
○砂糖 大さじ1 ○醤油 大さじ1 1/3 ○白胡麻 適量

*作り方

1. さやインゲンは斜め切り、にんじんは拍子切りにする。豚肉は1cmくらいに切る。
2. 豚肉をフライパンで炒める。
3. にんじん、さやインゲンを入れて炒めたら出し汁を加え、一煮立ちさせる。
4. 砂糖、醤油を入れ、煮汁がなくなるまで炒め煮をする。
5. 白胡麻を入れて合わせたら完成。

1人当たり
エネルギー:261kcal
たんぱく質:8.4g
ビタミン:6mg
食物繊維:2.0g

