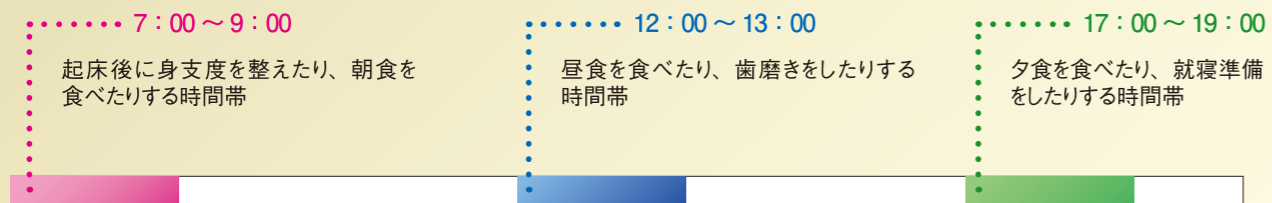


回復期リハビリテーション病棟の取り組み

回復期リハビリ病棟では『起床』から『就寝』までのすべての活動をリハビリテーションと考え、医師・看護師・介護職員・理学療法士・作業療法士・言語聴覚療法士・管理栄養士・医療ソーシャルワーカーが協働し、患者様とご家族を支援しています。

当院では、個別のリハビリ時間以外の『ゴールデンタイム』にもリハビリスタッフが関わることで、日常生活を送る上で必要な動作（歩行や車椅子などで移動することはもちろん、食事・洗面・歯磨き・着替えなど、普段何気なく行っている動作）が、できるだけ自分で行えるようになるよう取り組んでいます。



この『ゴールデンタイム』は、食事・トイレ・身支度などの様々な生活動作が集中的に必要な時間帯のため、患者様自身がもう少しで自力で行えるような動作であっても、職員は「できるまで待つ」のではなく、時間短縮のために介助で行ってしまうことも考えられます。ですが、個別で行うリハビリだけがリハビリではなく、日常行っている動作のひとつひとつをできるだけ患者様ご自身で行って頂くことが大切です。せっかくリハビリで得られた『力』を、普段の生活に取り入れて、さらに『習慣化』し、回復期リハビリ病棟を退院してからの生活につなげていかなければ、もったいないですよ。

当院の回復期リハビリ病棟で、朝・昼のゴールデンタイムにリハビリスタッフが介入するようになって昨年3月から1年が経ちました。これからも患者様の『できること』が、普段から『していること』と同じになるように、看護師・介護職員・リハビリスタッフはもちろん全職種で一丸となって、様々な取り組みを進めていきます。



リハビリ室以外を歩くことも初めのうちは大変なことです。付き添いから、見守り、そして自立へ・・・と段階を踏んでいきます。



食事・着替え・歯磨き・・・どれも大事な日常生活動作です。患者様を見守ったり、手を添えながら『できること』と『できないこと』をしっかりと見極めていきます



栄養科から！

～旬の食材で体の調子を整えるメニュー～

《タケノコとアサリのバジル風味》4人分



食卓に春を届けてくれる「タケノコ」と「アサリ」を使ったメニューです。ビタミンとミネラルが豊富なので季節の変わり目に崩しがちな体調を整えてくれます。

【材料】	タケノコ水煮	2個
	アサリ(殻つき)	150g
	ミニトマト	10個
	オリーブ油	大さじ2
	にんにく(みじん切り)	小さじ1
	白ワイン	大さじ1
	水	70ml
	バジルペースト	大さじ2
	塩	少々

【作り方】

- ①フライパンにオリーブ油とにんにくを入れ、弱火で香りを出し、中火にしてからタケノコを軽く炒める。
- ②アサリと白ワインを加え、フライパンにふたをしてアサリの口が開くまで加熱する。
- ③水とミニトマトを加え、ひと煮立ちさせる。
- ④煮汁が少し煮詰まってきたらバジルペーストを混ぜ、塩を少しずつ入れながら味を調える。(アサリからも塩味がでるので、味見しながら入れる)



外来担当医が変更になりました。

平成29年4月1日～外来担当医が変更となっております。ご確認下さい。

	月	火	水	木	金	土・日・祝
予約外来 《受付》 9:00～12:15	院長	安田医師	川上医師 (第4水曜のみ) 熊谷医師	池田医師	浅沼医師	休診

川上医師と池田医師は新しく着任した医師です。

何か不明な点などありましたら、外来看護師までお問い合わせください

代表 TEL (011) 883-1122

