

TOPICS

- 院長就任披露宴
- 脳卒中ケアユニット(SCU)
- 院内研究発表会
- データで見る関東脳外2019
- 栄養課の健康レシピ



2020年仕事始め



院長就任披露宴

2020年始動

院長より新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

4月に病院長を拝命しましてすでに8ヶ月が経過しました。やっとスタッフから院長と声をかけられると振り向けるまで慣れてきたところです。

振り返ってみますと昨年は院長就任早々からピンチの連続でした。その中でスタッフの協力、多くの先生方のご助言もあり9月からSCUが稼働しました。現在、ほぼ100%の稼働率で運用できています。本年はさらにCare Unitの増設を検討しております。

これに伴いスタッフのキャリアアップの支援も具体策をもって導入する予定です。

また、昨年は近隣の医療機関充実に伴い、入院患者さんの著しい減少がありました。本年は患者さんに選んでもらえる病院、紹介元の先生にとって治療を託せる病院を目指し努力してまいります。

本年も変わらぬご指導、ご支援よろしく申し上げます。



院長就任披露宴



2019年11月2日、新病院長に就任した清水暢裕の「院長就任披露宴」を挙行し、全国より多数のご来賓の方にお越しいただきました。アトラクションでは、熊谷市筑波区囃子保存会による叩き合いやブラザートムさんのトーク&歌ショーで大変盛り上がりを見せました。35年余り、理事長・院長を兼任してきた清水庸夫は

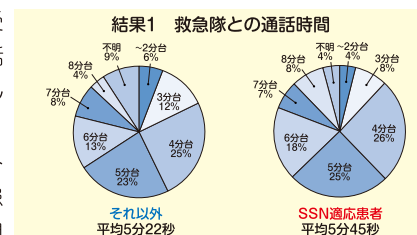
病院長を退任し、理事長職に専任致します。「渡されたら一歩前へ行くんだぞ!」という激励の言葉と共に、バトンという名のラグビーボールが新病院長へしっかりと受け継がれました。2020年も始まりましたが、関東脳神経外科病院の発展にどうぞご期待ください。

院内研究発表会

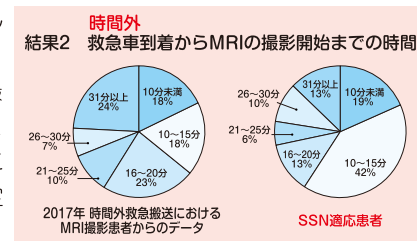


「救急搬送依頼への新たな対応とその効果」概要

急性期脳梗塞患者をより早く受け入れるため、救急隊から電話での情報確認を必要最低限とした結果…
埼玉県急性期脳梗塞治療ネットワーク(SSN)の適応がある患者に対する救急隊との通話時間はそれ以外より長くなってしまった。



しかし救急車到着からMRIの撮影開始までの時間については、事前に機器を立ち上げられることで短くなっていたので、一定の効果が得られた。



2019年11月21日、院内研究発表会を開催しました。各部署より10題の発表があり、各自1年に渡り取り組んできた研究の成果を発表しました。前年の研究をさらに深めて考察したり、新しい視点を持って取り組んだりしていました。

また今回初の試みとして、最も優秀な研究に賞が贈られることとなりました。記念すべき第一回目の優秀賞は「救急搬送依頼への新たな対応とその

効果」を研究した医事課の金子由美子さんに決まりました。誰が聞いても分かりやすい内容で簡潔にまとまっており、かつ、新たな対応における効果がみられた発表だったという点が評価されました。

他の部署からの視点も学ぶことができ、患者層の理解を深め、患者さんにとっての最良を考える良い機会となります。今後の業務に活かしたいという声が多く聞かれました。

脳卒中ケアユニット(SCU)稼働から4か月



用の病室であり、3対1看護体制のもと他職種が協力して治療にあたっています。

2019年9月から12月まで、稼働率は100%となっています。

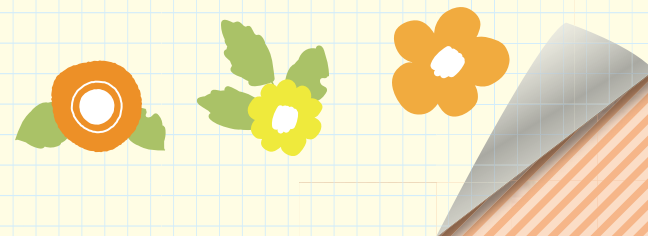
SCU入院患者推移として、
9月 25名 10月 19名
11月 20名 12月 19名
でした。

これからも他職種と連携をとり、治療・看護にあたっていきます。

当院では、脳卒中ケアユニット(以下SCU)が2019年9月よりスタートしました。

SCUには、急性期にあたる脳卒中(脳梗塞・脳出血・クモ膜下出血)の患者さんが入院となります。

近年、脳卒中は発症早期の治療やリハビリテーションが、その後の回復に影響することが知られてきました。SCUは脳卒中専



データで見る関東脳外2019

初診・再診患者	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
初診(人)	640	642	698	696	719	837	756	682	658	719	711	633	8391
再診(人)	3975	3863	4169	4368	3677	3856	4172	4141	3832	4187	4045	4456	48741
計(人)	4615	4505	4867	5064	4396	4693	4928	4823	4490	4906	4756	5089	57132
入院数(人)	135	134	177	146	134	116	138	152	139	143	163	145	1722
紹介数(件)	138	131	178	134	138	119	133	141	119	90	123	151	1595
救急車搬入(台)	132	111	158	127	112	106	112	122	115	115	148	151	1509
手術(件)	24	22	31	31	26	19	25	31	32	20	29	28	318
血管内治療(件)	4	2	6	4	5	6	3	6	5	3	3	5	52
サイバーナイフ治療(件)	148	94	152	160	92	98	95	166	97	89	98	201	1490

2018年10月より血栓回収療法を始め、毎月平均4件以上の血管内治療を行っています。

栄養課の健康レシピ

18穀米カレー



材料(5人分)

- ・18穀米入りの米飯…150g/1人分
- ・野菜(かざり)…180度のオープンで5分くらい焼く(少し焦げ目をつける)
- ・豚肉…150g
- ・玉葱…250g(大1個)
- ・にんにく…1片
- ・水…450ml
- ・カレールー…75g

[その他の調味料]

- ・ウスターソース…小さじ1.5
- ・日本酒…大さじ1
- ・しょうゆ…小さじ1
- ・トマトピューレ…大さじ1(ケチャップでも可)
- ・無糖ヨーグルト…25g
- ・カレー粉(お好み)…3g

エネルギー 426kcal タンパク質…13.5g 脂質…10.5g
炭水化物…67g 食物繊維…4.4g 塩分…1.8g

作り方

- ①精白米2合を洗い、18穀米25gを足して炊く。(水加減はそれぞれの製品を参照してください)
- ②豚肉は一口大に切る。玉葱はスライスする。
- ③厚手の鍋にサラダ油(大さじ1・分量外)を熱し、すり下ろしたにんにく、玉葱を入れ、しんなりするまで炒める。
- ④豚肉を加え炒める。
- ⑤水を入れ、具材が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑥カレールーを最初に入れて溶かす。その他の調味料を入れて中火で煮込む。
- ⑦火を消して、無糖ヨーグルトをこして入れる。辛味が足りない場合はカレー粉を足す。
- ⑧器に18穀米を盛り、でき上がったルーをかける。オープンで焼いた野菜を添える。

雑穀米は何といっても食物繊維が豊富!
栄養満点のカレーで
寒い冬も乗り切りましょう。



編・集・後・記

昨年はラグビーワールドカップがここ熊谷でも開催され、大いに盛り上がりました。今年には東京オリンピックがあり、熊谷にも聖火リレーが来るようです。また熱い1年となりそうですね!

2020年も地域医療のさらなる発展に貢献していきますので引き続きよろしくお願います。



脳ドックがネット予約で簡単に

脳ドックがネット予約できるようになりました。HPにあるバナーからアクセスしてください。

脳ドック
空き状況確認・インターネット予約
E-PARK
ご予約はこちら



▲HPはこちら