

# 稲荷山だより

2022

夏

『稲荷山だより』も今回で6回目の発行の発行となりますが、今回は院長談話よりエッセンスを抄出し掲載することとしました。療養中の患者さんやそのご家族・ご関係者の皆さんに様々な面で支えとなるよう努めております。一度、稲荷山武田病院へお越しください。

院長 土屋宣之



## 稲荷山武田病院で最近、重要視していること

これからも生きていかなければならない、ご家族のところに、後悔の念が残らないように、手厚い看病をすること。後悔の念がごころの中に残ってしまうと、一生解放されることがない可能性があります。

## 患者さんの心の中は、

家族、友人、周りの方々への、思いやりや感謝が溢れています。それが御家族全員のこころの支えになっています。家族、友人、周りの方々のこころも同じです。

## こころの絆がもたらすもの

これからも生きていくものへ、心の支えとなる財産を残してください。強く太いつながりは、さらに純粋化し、得難い宝物となって記憶に残ります。暖かい心に守られている患者さんは、最期まで深い思いやりを持ち続けます。

## 京都式地域包括ケアシステム

あなたのご家族が、がんになられてお困りなら地域包括支援センターへ連絡しましょう

利用できる方

どなたでもご利用になれます。  
※ 介護保険法で守秘義務が課せられていますので、安心してご相談になれます。

利用料

無料

開業時間（相談受付時間）

平日の午前9時～午後17時

京都地域包括推進機構 HP

<https://www.kyoto-houkatucare.org/>  
(ホームページに各地域毎の電話番号が記載されています)



## リハビリテーションを始めました

リハビリテーション科  
係長 濱本しのぶ

初めまして、理学療法士・濱本しのぶです。理学療法士になって19年目です。

今までは急性期病院でのリハビリを行っておりましたが、令和4年1月より稻荷山武田病院でリハビリを担当しております。障害者・緩和ケア病棟でのリハビリはこれまでの経験も役に立つと、とまどいや考えることも多く日々勉強の毎日です。

当院のリハビリは主治医が理学療法を必要と判断した入院患者さんを対象としています。

障害者病棟のリハビリの目的は運動機能の維持・向上を図り、獲得できている運動機能を入院生活に反映させ、その機能を生活の中で継続できるように働きかけることです。

緩和ケア病棟のリハビ

リの目的は、余命の長さに関わらず、患者さんやそのご家族の希望を尊重すること、残存している運動機能を維持・向上させ、今までと同じ程度の生活レベルを保てるように支援することで、精神的・身体的に質の高い生活を送れるよう援助することです。

医師・看護師・臨床心理士・チャプレン等と情報共有し、常にリハビリとして一人ひとりの患者さんに何が提供できるか検討しています。まだ発展途上の段階ですが、他のスタッフと協力し、稲荷山武田病院の組織の一員として貢献できるように努めていきます。

## フレイル・サルコペニア予防の為に

管理栄養士 大石 良子

令和4年5月より稲荷山武田病院で勤務することになりました。

食を通じて治療に貢献

できるような日々努めて参ります。食事で気になることがありましたらお気軽にお声掛け下さい。これからよろしくお願致します。

暑い季節になると食欲がなくなり、食事を麺類だけで簡単にすますことはありませんか？

フレイル※1・サルコペニア※2予防の為に、1日あたり、『体重(kg)×1.0〜1.2g』のたんぱく質摂取が望ましいとされています。

毎日の食事の中で栄養のバランスに気を付けることはもちろんですが、たんぱく質もしっかり摂取できるように意識してみ下さい。  
たんぱく質がしっかりと摂れる簡単レシピを1品ご紹介します。



※1 フレイル・・・心身機能が低下し、日常生活を送る上で様々な健康障害が生じやすくなった状態 ※2 サルコペニア・・・加齢による筋肉量の減少

## 担々麺風冷やしそらめん

エネルギー 455kcal 炭水化物 49.7g たんぱく質 30.5g 脂質 13.7g 食塩相当量 2.8g (麺・具 0.3g 汁 2.5g)

### 作り方

- ① 鶏ささみは筋をとり耐熱皿に入れ、酒を振りかけてラップし電子レンジで加熱、粗熱がとれたらほぐしておく
- ② あらかじめ冷やしておいた豆乳に★の調味料を入れ混ぜる
- ③ そうめんを1分半〜2分ゆで、ゆで上がったならざるにあげ流水でしっかり洗い、水けをきる
- ④ ②に③のそうめんを入れ、①、千切りにしたきゅうり・しそ、くし切りにしたトマトを盛付け、白ごまをかける  
お好みでラー油をかけて出来上がり

### 材料 1人分

そうめん(乾麺)..... 50g (1束)  
鶏肉(ささみ)..... 60g (1枚)  
酒..... 5g (小さじ1)  
豆乳..... 200g (カップ1)  
薄口醤油..... 6g (小さじ1)  
★ ねりごま..... 15g (大さじ1)  
めんつゆ..... 15g (大さじ1)  
きゅうり..... 20g (約1/5本)  
トマト..... 30g (約1/8個)  
しそ..... 0.5g (1枚)  
白ごま..... 1g (小さじ1/2)  
ラー油..... 好みの量

稲荷山武田病院

〒612-0801 京都市伏見区深草正覚町27番地 TEL: 075-541-3371 (代表)

## 理念

患者さんの人権・尊厳を守る、安全で優しい医療・看護・ケアを提供します。

## 基本方針

1. 地域に開かれた病院として、皆様の目線に立ち、社会の要求に応えられる病院を目指します。
2. 信頼される病院として。皆様一人ひとりの意思を尊重し、安全で医療接遇の行き届いた医療を行うよう努めます。
3. 医療機関との連携を深め、チーム医療を提供します。
4. 働きやすい職場環境を作り、人間性豊かな医療を実践できる医療人を育成します。

夏号：2022.07.01