

★看護の日

毎年恒例!無料健康チェックを行います

5月13日(月) 10:00~12:00

場所:宮地病院正面玄関外



★70周年記念イベント

2024年は宮地病院70周年  
抽選会などの月替わりのイベント開催中

毎月22日 5/22(水)・6/22(土)

9:00~12:00

場所:宮地病院正面玄関



★けろっと食堂(こども食堂)

毎週第2土曜日 5/11(土)・6/8(土)

整理券配布11:30~ お弁当配布12:00~

場所:サービス付き高齢者住宅 潮騒の家



★フクレマルシェ

地元野菜など出張販売

毎月第4土曜日 5/25(土)・6/22(土)

10:30~13:30



※変更となる場合がございます。詳細は病院ホームページをご確認ください。

発行

医療法人明倫会 宮地病院

住所/〒658-0016 神戸市東灘区本山中町4-1-8

TEL/078-451-1221 FAX/078-431-0080

URL/<https://meirinkai.or.jp/miyaji/>

eメール/[miyaji-hp@ksn.biglobe.ne.jp](mailto:miyaji-hp@ksn.biglobe.ne.jp)



本山リハビリテーション病院

住所/〒658-0015 神戸市東灘区本山南町7-7-15

TEL/078-412-8080 FAX/078-412-8787

URL/<https://meirinkai.or.jp/motoyama/>

eメール/[motoyama-reha.hp@meirinkai.or.jp](mailto:motoyama-reha.hp@meirinkai.or.jp)



医療法人明倫会 老人保健施設あずさ

住所/〒658-0016 神戸市東灘区本山中町4-7-7

TEL/078-451-0004

URL/<https://meirinkai.or.jp/azusa/>



バックナンバーはこちら



宮地病院



本山リハビリテーション病院



LINE公式アカウント



WE ARE ONE

共に未来を拓く



2024. 4.23 vol.85

KAKE  
HASHI

明倫会ニュース

2024年度経営指針発表



2024年は新たな3年間の中期計画を開始する年です。中期計画のビジョンは「一人一人の生きる喜びと安心を支え続ける」です。このビジョンを達成するための戦略は、「たゆまぬ変革により地域と共創する」としました。前期の中期計画とほぼ同じビジョン、戦略をさらにバージョンアップして継続することになりました。

2024年元日に起こった能登半島地震は、29年前の阪神淡路大震災のことを思い出させてくれました。どん底のようなあの時も地域の人たちと支えあって一筋の希望を頼りに乗り越えてきました。予測困難なことで満ちているこれからの時代、最も大切なのはやはり「人」と「地域」です。職員をはじめ、すべてのステークホルダーの生きる喜びと安心を支えるために地域と共創していきます。それぞれの多様性を認め、能力を地域で大切に伸ばすしくみ作り、職員が身体的にも精神的にも健康で働き続けられるような環境作りとウェル・ビーイングを目指して行きたいと思えます。

宮地病院は、創業70周年を迎えます。「今までも、これからも感謝をこめて」を掲げて毎月のように地域向けの楽しいイベントを開催しています。どうぞお立ち寄りください。裏面明倫会 information または公式ホームページをご覧ください。



# NewFace ~新しい仲間が加わりました!~

2024年3月30日医療法人明倫会の入職式が行われ、新たに19名の職員が入職しました。

3日間の研修を経て、現在は各部署へ配属され先輩たちの指導のもと日々業務に励んでいます。



ミャンマーから技能実習生4名が老人保健施設あずさにやって来ました。慣れない環境の中ではありますが、日本語と介護技能上達に向けて日々奮闘しています。

これからたくさんの知識と経験を積み重ね、患者様のために頑張っまいります。地域の皆さま、どうぞよろしくお願いいたします!

## 第19回合同研究発表会



今年も明倫ヘルスケアグループより12チームが参加し、1年間の研究の成果を発表しました。

### 最優秀賞

宮地病院 薬剤科「医薬品の適正使用及び入院時ポリファーマシー解消の推進」

他職種によるカンファレンスを実施して薬剤の総合評価を行い、適切な用法容量への変更や減薬を積極的に提案することでポリファーマシー解消を目指す研究内容。

今後も医療サービスの品質向上を目指し、グループ全体で継続的に研究を続けてまいります。

### ポリファーマシーってなに?

「Poly (多くの) + 「Pharmacy (薬)」の造語。単に薬剤数が多いだけでなく、薬剤数が多いことにより薬物有害事象が存在しやすい状態や飲み間違い、自己中断などにつながりやすい状態のこと。

## ドクターアドバイス

### 脳卒中患者の退院時期

回復期リハビリテーション病院に勤務していると、脳卒中患者の退院時期について迷うことがよくあります。

そこで脳卒中治療ガイドライン2021を調べてみますと、回復期リハビリテーション病棟からの退院時期は、どのようにして決定すべきかのタイトルで解説がありました。それをまとめますと、退院時期については明確な基準がなく、「入院での訓練が必要ではなくなった時、もしくは入院での訓練を継続できなくなった時」に退院が考慮されると記載され

ています。

具体的には①ADL (日常生活動作)が自立した時、②目標としていたゴールであった手段的ADLが自立した時、③回復のプラトー状態 (機能改善の停滞)にほぼ達した時が、退院を考慮するのに適切な時期であると述べています。

また、文献によりますと一般的なプラトー状態になるのは、下肢麻痺の場合は、軽度から中等度麻痺では発症9週以降で、重度麻痺では発症11週以降であると述べています。

上肢麻痺の場合は、軽度から中等度麻痺では発症6週以降で、重度麻痺では発

症11週以降であると述べています。

しかしこの文献では症状の程度でのみ分類していますが、小生の経験からは年齢の要素もかなりプラトー状態までの時間に差があると思います。さらに随伴する障害部位によっても時間に差があると思います。

従いまして、この脳卒中治療ガイドライン2021からは、明確な回答は得られませんが、参考にはなりました。いずれにしても、超早期からのリハビリが有効であることには変わりありません。

本山リハビリテーション病院  
大洞 慶郎院長



# 輝らっと 宝地商店

## 「ほっと」安心できる、人情味とあたたかさにあふれる商店



旬の野菜や果物でにぎわう店内では、2代目店主の宝地さんが出迎えてくれます。

阪神淡路大震災以前、この場所には「本山センター街」と「保久良市場」などのアーケード商店街があり住民生活の要となっていました。しかし震災により店舗住宅はほぼ全て倒壊、多くの店はそのまま撤退していきましたが、宝地商店をはじめとする数店舗は現在も姿を残し営業を

続けています。

創業当初は野菜だけの販売を行っていたそうですが、震災後は地域住民のニーズに合わせて果物をはじめ日々の食卓に並ぶ食料品がだいたい揃う品揃えに。目利きし仕入れる青果はどれもつやがあり、鮮度抜群なのが見て取れます。

お買い物はもちろんですが、ほっとする店内で看板店主のおしゃべりもぜひ楽しんでみて下さい。



### 宝地商店

〒658-0016  
神戸市東灘区本山中町4-1-28  
営業時間 8:00~19:00  
定休日 水曜日、祝日

## 健康レシピ

### 本山リハビリテーション病院の給食のご紹介!

本山リハビリテーション病院では、「あたたかくて、おいしい家庭の味」をコンセプトに、一般の病院とは少し違うリハビリテーション病院ならではの方法で食事を提供しています。

**特徴①**病棟キッチンでの盛り付け  
患者様の目の前で盛り付けを行うことで、香りや音などを直に感じることができ食欲が刺激されます。  
**特徴②**陶器の器を使用  
退院後の家庭での生活を見据え、入院中も陶器を使用しています。

**特徴③**食堂で食べる (現在制限あり)

ベッドを離れ、食堂に来て食事をすることもリハビリの一環。みんな情報交換しながら楽しく食べます。

**特徴④**選択メニューや特別メニューでメリハリを  
夕食は2種類の主菜から食べたいものを無料で選べ、月に1度の特別メニュー (有料) では普段とは違う贅沢を味わっていただくことができます。

### 材料(1人分)

豚ミンチ	70g	小麦粉	2g	コンソメ	0.3g
おろし生姜	1g	玉ねぎ	80g	カレールウ	9g
おろしにんにく	0.5g	人参	20g	ケチャップ	8g
サラダ油	1g	ピーマン	10g	ウスターソース	5g
カレー粉	0.5g	水	50g		

本山リハビリテーション病院 栄養科



カレーは、タンパク質や野菜が不足するので『卵のココット』と『トマトサラダ』を組み合わせました

### キーマカレー 人気の病院食

#### ★作り方★

- ①玉ねぎ、人参、ピーマンをみじん切りにする
- ②フライパンにサラダ油、おろし生姜、おろしにんにくを入れ、火にかけて香りが出るまで炒める
- ③②に豚ミンチを加え、白っぽくなるまで炒めたら、カレー粉、小麦粉を加え、さらに炒める
- ④③に玉ねぎ、人参、ピーマンを加え、玉ねぎが透き通るまで炒める
- ⑤水、コンソメを加え、中火で5分程煮込む
- ⑥いったん火を止め、カレールウを加え、ルウが溶けたら再び火をつけ弱火でかき混ぜながら煮込む
- ⑦ケチャップ、ウスターソースを加え味を整える