



【発行】

偕行会リハビリテーション病院

医療相談課

〒490-1405 弥富市神戸5丁目20番地

TEL 0567-52-3883 FAX 0567-52-3885



「新年度を迎えるにあたり」

2023 年度もあっという間に過ぎ、2024 年度がもうそこまで迫ってきております。

当院も 4 月から新入職員が入職してきます。皆様の職場でも新入職員の教育、研修をするにあたり今は業務マニュアルの見直しをされている方々も多くいると思います。少し前に受けた研修でマニュアルについて興味深いお話を聞く機会がありましたのでご紹介したいと思います。

その研修会の講師は中田亨という人間のミスの研究をしている研究者の方でした。様々な会社から仕事のミスについての相談を受ける中で、そのほとんどの場合でダメなマニュアルを使っていることがわかったそうです。実際、多くの方がマニュアルを読まないという調査結果がありこれが 2018 年のイグノーベル賞の文学賞を受賞したとのことでした。

良いマニュアルを作成する上での鉄則は、①「何をするか」を書く ②「注意」は禁句 ③早見表でスッキリ ④説明はストレートに ⑤ビジュアル重視 ⑥分量を抑える ⑦味見させる ⑧リスクをズバリ言う だそうです。要するに「何をするのか」「誰が見ても」「すぐに作業に移せる」というマニュアルが良いマニュアルなのです。特に未経験者の新入職員にとっては良いマニュアルほど頼りになるものはないでしょう。

皆様の職場のマニュアルはいかがでしょうか。熟読をしなければ理解できないようなマニュアルではないでしょうか。

最後に良いマニュアルの鉄則の中で⑦味見をさせるというものがあります。一体どういうことかということ、料理本は非常によくできたマニュアルだそうです。作ったことがない人でもその料理を再現させることができるように作られています。料理本の手順には必ず途中で味見をする下りが出てきます。業務マニュアルにもその手法を落とし込むことでよいマニュアルができるとのことでした。

詳しく知りたい、興味があるという方は中田亨氏の著書『「マニュアル」をなめるな！職場のミスの本当の原因』をご一読いただけたらと思います。自部署のマニュアルを再編したいとお考えの方にもおすすめです。

リハビリテーション部
部長 鈴木伸吉



日本リハビリテーション看護学会 第 35 回学術大会での発表報告

2023 年 11 月から 2024 年 1 月にオンデマンド開催で行われた学会にて、「リハビリテーション看護の視点でとらえるための看護カンファレンスシートの開発」の発表を行い、「優秀発表賞」をいただきました。

看護部では、入院患者さんが病気によりできなくなってしまった日常の困りごとを乗り越え、自分の強みを活かして新たな生活に戻っていく力を支えたいと考えています。その思いを、カンファレンスで共有して、チームみんなで取り組むにはどうしたらいいかを考え作成したものです。

患者さんへのより良いケアを提供したいという私たちの思いを、学会からも認めていただけたことは、とてもうれしく、これからの日々の看護の励みにしていきたいと思えます。

看護部 小笠原広実



クリスマスコンサート



2023 年 12 月 21 日の夕刻にクリスマスコンサートが開催されました。院長によるギター演奏と歌の演奏で開幕。当院の作業療法士小林幹太と弟の和太鼓奏者である小林遼太さんの「幹遼太鼓」による演奏が始まると太鼓に合わせて手拍子でリズムをとったり、前のめりに聞いておられました。

有志の職員の和太鼓サークルによる演奏もあり、いつもの担当者が太鼓演奏する姿に笑顔で拍手を送る姿もありました。最後に、ギターと和太鼓のコラボレーションで「マツケンサンバ」が流れると、会場のお迎えをしていた恐竜のコンビが踊り出しフィナーレとなりました。



兄弟の力強い演奏でパワーをもらいました



国際学会での発表

交際発表/交流をしてきました。11 月は 34th 2023 International Symposium on Micro-Nano Mechatronics and Human Science という国際学会へ発表参加しました。発表は口述であり、15 分間英語でプレゼンテーションを行いました。そして、そのあと 12 月は 2023 Japan-Poland International Workshop on Technologies supporting rehabilitation and medical services という国際 Meeting にて自身の認知症研究について、そして日本（偕行会のリハビリ）リハビリについて 2 本をポーランドのエンジニア、そして医療関係者に向けて発表してきました。もちろん通訳なしで全て英語でのコミュニケーションでした。国際交流は自分の知識を広げられるチャンスです。本当に多くのことを学び、気が付くことが出来ました。そして国際交流は会の時間だけでなく、アフタートークといって会終了後も一緒においしいご飯を食べたり、美しい町を散策しながら研究の話で盛り上がりました。写真2つはポーランド（ワルシャワ）の町です。12 月のヨーロッパはクリスマスのお祝いムードで活気に満ち溢れていました。左は巨大なクリスマスツリーでワルシャワのクリスマスを表すシンボリックな存在です。右はクリスマスマーケットの様子です。このマーケットではいろいろな品物、食べ物が売られておりクリスマス時期の風物詩となっています。最後に研究および発表に対して指導を頂いた田丸院長先生、そして長期不在時にフォローを頂いた皆様に感謝を申し上げます。

リハビリテーション部 作業療法課 課長 戸嶋和也



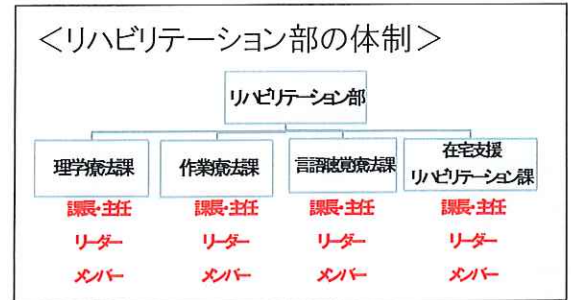
回復期セラピストマネジャー vol.4

今回は、セラピストマネジャー(セラマネ)の役割の1つである

『多職種との協働と病棟運営に寄与する組織マネジメント』

についてセラマネの活動を紹介します。

当院のリハビリテーション部は、理学療法課、作業療法課、言語聴覚療法課、在宅支援リハビリテーション課に分かれており、各課の課長や主任がセラマネが取得しています。それぞれがセラマネの視点を踏まえて、多職種との協同や組織マネジメントに関わっているのでご紹介します。



① 多職種との協働のサポート

セラマネの研修では、患者様が退院後もその人らしい生活が送れるように多職種が協働することの大切さを学びます。

当院では患者様の退院までの流れや目標を多職種で相談し合うリハビリカンファレンスを実施しています。

セラマネはファシリテーターとして参加し、入院中の課題解決の方法をしっかりと話し合えるように関わっています。

またメンバーからあがった病棟生活や退院後生活に向けての問題が解決できるようにどの職種が関わっていけると良いのかを助言しています。



② 病棟運営に寄与する組織マネジメント

多職種との協働は病棟運営においても重要です。セラマネ同士で相談しながら、入院中に適切なリハビリやケアが患者様に提供できるよう心がけています。

例えば、病棟内で新型コロナウイルスに罹患した患者様や職員が発生した際には、患者様のケア業務をするスタッフが不足することもありました。その時は、看護課長と話し合い、リハビリとケア業務のバランスを見極めながら、セラピストがケア業務を手伝えるように勤務を調整しました。

またコロナが五類になった後も、家族面会の方法や家族への介護指導の場所など、患者様に関して多職種で相談しながら決めた方がいいことがありました。その時も多職種の業務が円滑に行えるように意見を出し合い、患者様にとって最善な方法になるよう取り組みました。

数年前までセラピストは養成校の授業で、マネジメントについて学ぶ機会はほとんどありませんでした。セラマネ研修では、講義だけでなく、他の回復期リハビリ病院の方とも交流するなど貴重な経験ができます。

これからもセラマネ研修で学んだ知識をいかして、患者様によりよいリハビリテーションが提供できるようスタッフを支援していきたいと思ひます。



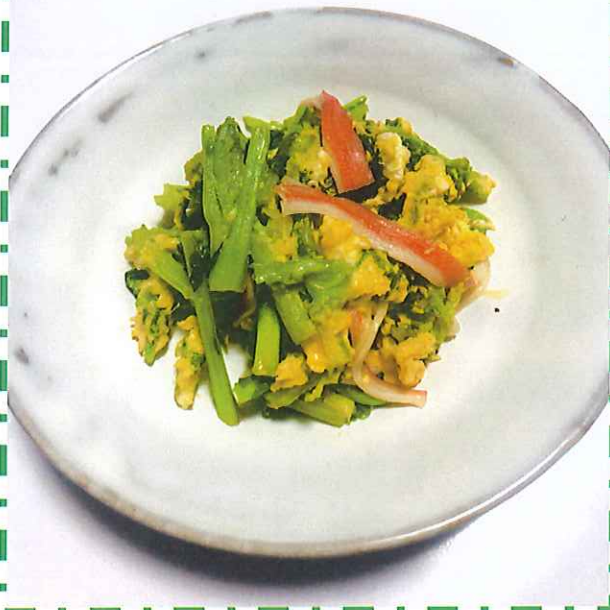
リハビリテーション部 作業療法課 課長 小坂奈美佳

栄養士がおすすめる今日のレシピ！



今回は春の訪れを告げる野菜、「なばな」を使用したレシピをご紹介します。「なばな」はアブラナの茎葉を摘み取ったもので、名前は似ていますが花芽を食べる「花菜」や「菜の花」とは異なります。みずみずしくて柔らかく、ほのかな苦味が特徴で、生やおひたしでも美味しくいただけますが、豚肉やベーコン、ごまなど、油脂分があって香りの強いものとの相性も抜群です♪

なばなの卵炒め



【材料】

なばな	1 束
全卵	1 個
カニカマ	1 本
サラダ油	少々
塩	1つまみ
にんにく	少々
ごま油	少々

チューブでも

【作り方】

- ① なばなは食べやすい大きさに切り、茎の部分と葉の部分を分けておく。
- ② 卵を溶き、カニカマを割いて混ぜておく。
- ③ フライパンに油をひき、にんにくを炒めて香りを付ける。
- ④ 茎の部分を先に炒め、少し柔らかくなったら葉の部分を足してしんなりするまで炒める。
- ⑤ ④に②を回し入れ、軽く混ぜる。
- ⑥ 最後に塩とごま油で味を調えたら出来上がり♪

注目ポイント CHECK!

- ✔ ビタミンCの含有量はトップクラス！ 免疫力アップで風邪予防に！

→熱に弱く、水に溶けやすいので、茹で時間は短めに！電子レンジ調理もおすすめ！

タンパク質と一緒に摂るとコラーゲンの生成を助けて、美肌効果も期待できます◎
- ✔ 抗酸化作用が高いビタミンEは、油に溶ける性質があるので油で炒めるのがおすすめ！
- ✔ カルシウム含有量は、冬採りのほうれん草の約3倍！

きのこなどビタミンDを含む食品と一緒に摂ると、効率よく吸収されます！
- ✔ リン、マグネシウム、カリウム、鉄などのミネラル成分を豊富に含み、貧血予防にも◎！



食事療法を行っている場合は
医師や管理栄養士などに相談しましょう！

管理栄養士

石川 美穂

リーダー事例発表会

～看護実践の発表会を行いました～

病院の中での、中堅看護師 6 名が、自身の看護を、まとめることで振り返る事ができました。経験で得た「気づき」を大切にして、入院している患者様が、より良い生活が送れるように、一人ひとりの力をつけて行って欲しいです。今後の活躍を期待しています。

教育支援室： 看護師 熊 由美



リーダー中堅看護師 施設間 交流会

～リーダー中堅看護師対象の施設交流研修に参加して～

偕行会グループの施設交流研修では、各施設の特徴を学ぶことができました。どこの施設に行っても施設内が広く、スタッフが働きやすい環境であると感じました。また、全ての施設が自信を持って誇れる特色を持っていることを知り、そのようなグループで働いている事を嬉しく思えました。

また、急性期・透析・療養・リハビリテーションと幅広い分野の医療を行い、患者様やスタッフの事を第一に考えている施設である事を知ることができました。今後、更に良い施設にしていけるように、意見交換ができる機会を増やしていきたいと思えます。



看護師 松久 由美子

【私たちの基本理念】

- 1、患者のための医療を目指します。
- 2、他の医療機関と連携して、地域医療の発展を目指します。
- 3、教育・研究を重視し、職員の自己研鑽に努めます。

医療法人偕行会 偕行会リハビリテーション病院

〒490-1405 弥富市神戸5丁目20番地

TEL 0567-52-3883 (代表) FAX 0567-52-3885



ホームページ
はこちら



最新の情報、載ってます！

Follow us!!



Instagram

facebook

