

病棟のイベントピックアップ

当院のホームページでもご紹介しています。

おもしろいものが釣れました！

かき氷や果物盛り合わせ、急須と湯呑、ラーメン、一万円札など。

珍しいものが釣れるたびに歓声があがりました。
(かつらぎ南2病棟)



この漢字、わかりますか？

魚偏（うおへん、さかなへん）の漢字クイズ大会を開催。難しいものもありましたが、皆さんよくご存じでした。
(かつらぎ南3病棟)



とびきりの笑顔が大漁でした。

皆さん上手に狙いを定めてエビやタイ、タコ、カニ、イカ、フグなどをどんどん釣り上げていらっしゃいました。
(かつらぎ南4病棟)



イラスト
上谷紀香

院内ニュースアラカルト

当院のホームページでもご紹介しています。

飛び交うツバメ、青い実をつけたリンゴ。

病棟「いこま棟」の軒先でツバメの巣を発見しました。ヒナの鳴き声も聞こえ、子育てに忙しそうです。園庭ではリンゴの木に青い小さな実が成っていました。当院では紅玉とアルプス乙女を栽培しています。



院内を彩る、夏らしいアートフラワー作品。

「障がい者就労支援B型サポートセンターレオ」の皆さんの手作り造花フラワーアレンジメント作品を院内に飾っています。作品には「みんなであかるくたのしくげんきよくつくりました」のメッセージが添えられています。



▲センター内での作業風景

〈編集後記〉アップルドーム横の庭ではヒマワリのほかに昼顔や皇帝ダリア、モッコウバラなどいろいろな花を育てています。ご来院の際にお立ち寄りいただければ幸いです。また、当院のInstagramでも園庭の様子をご紹介しています。よろしければご覧ください。

広報室 上谷紀香 中井絵梨

あつぷる

院内の庭園ではヒマワリが咲き始めました。皆さま、いかがお過ごしでしょうか。今月の広報誌『あつぷる』では、バーチャルな機器によるVR認知症研修をはじめ、季節感あふれる七夕膳や納涼膳などをご紹介しています。ご高覧いただければ幸いです。



認知症と向き合う



VR認知症研修を実施しました。

内閣府の高齢社会白書(平成28年度概要版)の「65歳以上の高齢者の認知症患者数と有病率の将来推計」によると、平成24年(2012年)の認知症患者数は462万人ですが、令和7年(2025年)には約700万人になると見込まれています。これは65歳以上の高齢者の、5人に1人の割合です。



高齢の患者さまが多い当院では、認知症についての対応は特に重要と考えています。

そこで、7月下旬にVR(バーチャル・リアリティ)ゴーグルとヘッドホンを使った特別研修を8病棟すべてで行いました。

機器を装着し、認知症患者の方が見ているかもしれない世界を体験。無いものが見える幻視の症状や空間の距離感がうまく認識できない視空間失認の症状、「ここがどこかわからなくなる」見当識障害。これらの疑似体験を通じ、認知症患者の方々が直面している困りごとについての理解を深めました。

その他の研修

VR認知症研修とは別に、看護師長が講師を務める認知症研修を全職員を対象に実施しました。「同じことを何度聞かれても、何回も説明をして差し上げる」

「本人のペースを大切にする」「ささいなことでも役割を担当していただく」など、研修で学んだことをひとつずつ患者さまの日頃のケアに生かしてまいります。



7月の行事料理と郷土料理

当院のホームページでもご紹介いたしております。

7月7日(木) 行事料理 七夕膳



- ・三色そうめん
夏野菜添え
- ・タコ飯
- ・鱧の天ぷら
- ・高野豆腐の煮物
- ・流れ星ゼリー

七夕にそうめんを食べる風習があります。その由来は「この頃に麦が収穫期を迎えるから」とも、「織姫が編む糸に見立てて裁縫の上達を願うようになったから」ともいわれています。七夕膳には、卵の黄色、梅の赤、抹茶の緑の彩りも美しい三色のそうめんをご用意。エビや錦糸卵、きゅうりや茗荷といった夏野菜と一緒に召し上がりいただきました。関西の夏には欠かせないタコはタコ飯に、鱧は天ぷらに。流れ星をイメージしたゼリーもお膳に彩りを添えています。

7月20日(水) 行事料理 納涼膳



- ・鱧寿司と
茗荷寿司
- ・焼き物などの
盛り合わせ
- ・天ぷら
- ・吸い物
- ・天の川羊羹

関西の夏に欠かせない鱧は棒寿司に。茗荷寿司に使っている酢漬けは自家製です。盛り合わせには銀だらの味噌つけ焼きや出し巻き卵、タコの旨煮をはじめ、小茄子や冬瓜、オクラなどの夏野菜の含め煮、手作りのとうもろこし豆腐、水菓子(巨峰、メロン、夏みかん)と盛りだくさん。天ぷらには夏が旬のキスに南瓜、ししとうを。吸い物にはのどごしの良い梅そうめんを使いました。甘味は天の川羊羹。夏の夜空いっぱい星が広がる様子をイメージしました。

7月13日(水) 今月の郷土料理 沖縄県



- ・沖縄そば
- ・ジューシー
(炊き込みご飯)
- ・ゴーヤチャンプルー
- ・モロヘイヤの
ツナトマト和え
- ・サターアングギー

沖縄料理で親しまれている沖縄そば。そばと具材の沖縄かまぼこは、現地から取り寄せました。豚の角煮は国産豚の肩ロースをじっくりと煮込んだ、手製のもので。沖縄の炊き込みご飯の「ジューシー」は、豚バラ肉やひじきなどの具を使った郷土料理です。ゴーヤチャンプルーには現地から取り寄せた車麩を添えて。生産量全国2位のモロヘイヤは、ツナとトマトと一緒にさっぱりとした和え物にしました。デザートはサターアングギー。大人から子どもまで愛されているお菓子を手作りしました。



給食室がおおくりする
ちょっとおいしいコラム

四季食彩

Vol.15

桃

桃は夏を代表する果物です。清水白桃や白鳳などの品種が有名。6月下旬から出回り、8月に出荷のピークを迎えます。美味しい桃の見分け方は、「左右対称でふっくらとした丸みがある」「果皮に張りがあり重量感がある」「うぶ毛が残っている」などとされています。代表的な産地は山梨や福島、長野で、この3県で

全国の生産量の3/4を占めます。関西では和歌山県でも生産が盛ん。小規模ではありますが、老寿サナトリウムの周辺でも約50年前から桃の栽培がされており、「小山田の桃」としてブランド化されています。

