

診療担当医表

平成25年1月現在

	1診	2診	3診	4診	5診
月	午前	竹本 範彦	藤永 泰宏	—	六浦 聖二
	午後	竹本 範彦	江川 徹	—	六浦 聖二
火	午前	竹本 範彦	門元 俊樹 第1・3休診	—	—
	午後	竹本 範彦	—	門元 俊樹	—
水	午前	竹本 範彦	藤永 泰宏	—	六浦 聖二
	午後	竹本 範彦	江川 徹	—	六浦 聖二
木	午前	竹本 範彦	江川 徹	—	六浦 聖二
	午後	竹本 範彦	藤永 泰宏 第1休診	濱田 佳寿	六浦 聖二 第3休診
金	午前	竹本 範彦	藤永 泰宏	濱田 佳寿	—
	午後	山中 崇	竹田 修司 第2・4休診	—	—
土	午前	竹本 範彦 第2・4休診	—	—	—
	午後	—	—	—	—

循環器内科	竹本 範彦・藤永 泰宏・竹田 修司
内科	六浦 聖二・門元 俊樹
リハビリテーション科	山中 崇
呼吸器内科	江口 誠一
消化器内科	江川 徹
内分泌内科・腎臓内科	濱田 佳寿

■診療時間
午前9時～午後5時30分
土曜日 午前中
■休診
第2・4土曜日
日曜日・祭日（急患はこの限りではありません）



当院の基本方針

地域住民の健康の増進を図り、信頼される病院を目指し地域医療に貢献いたします

1. 地域に根ざした医療

3. 患者様中心の医療

5. 健全な病院経営基盤の確立

2. 医療レベルの向上

4. リハビリテーション機能の充実

竹本病院 ご案内



交通案内

JR中村駅より

タクシー
約5分

徒歩
約15分

患者様の権利章典

当院では、ご利用の皆様へより良い医療をやさしく安全に提供し、納得のいく医療を受けていただけるよう、努力しています。そうした私達の医療活動の前提として、患者様には以下に掲げるような、「患者様の権利」があり、私達医療従事者にはそれを守り発展させる義務があると考えています。

あなたには、人格を持った個人として尊重される権利があります。

あなたには、必要かつ最善の医療を平等に受ける権利があります。

あなたには、十分な説明と情報提供を受けたうえで、治療方法などを自らの意思で選択する権利があります。

あなたには、あらゆる医療記録に記録されたご自分に関する情報の提供を求める権利があります。

あなたの医療上の個人情報、およびプライバシーは保護される権利があります。

第27号
竹本病院 広報紙

菜の花だより



新年のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。2012年12月の衆議院選挙で、今までは何となく不安定な社会情勢で落ち着きがない毎日でしたが、今までの混乱した社会に終止符を打って、安定した政治になり日本を再生し、我々国民も小さな希望を持って生活ができるような感じとなりました。これからは税と社会保障の一体改革により、さらに安心のできる医療、介護保険に変わることが期待されます。私どもの病院も地域の高齢者の皆様に安全で安心の出来る医療に心がけていきたいと思っております。今年には特に在宅医療の充実に対して訪問看護ステーション、ならびに訪問リハビリテーションを設立し、4月より始動する予定です。今年も職員一丸となり大いに頑張って、地域医療に貢献いたします所存であります。

院長 竹本範彦



当院スタッフ 人命救助!

コスモスの花が満開のある日、当院スタッフの橋田幸さんは友人と共に喫茶店に出かけたそうです。喫茶店の中には橋田さん達と、もう一組年配の方々がおりました。お二人がコーヒーを飲んで談笑していると、年配グループの方の一人がテーブルにうずくまって具合が悪そうにしているのが橋田さんの目に入りました。その方のグループの人が救急車を呼び、来るのを待っていましたが、そうこうしているうちに容体が悪化したようで「ガシャーーン」と大きな音と共にテーブルに倒れこみました。橋田さんが急いで駆け寄ってみると、その方は呼吸していませんでした。橋田さんが急いで心臓マッサージを始めました。その時は「胸がドキドキして震えましたが、助けなければという思いで、勇気を奮い立たせ心臓マッサージをしました。」と橋田さんは語ってくれました。前号（第26号広報紙）でも記事に致しましたが、当院では毎年救急講習を行っております。その内容を思い出しながら必死だったそうです。気道確保しマッサージを行うと徐々に呼吸が戻ってきて、その後救急車で運ばれ、2週間ほど意識は戻らなかったものの、現在は以前と同じ程度の生活ができるまでに回復していると聞きました。橋田さんの瞬時の勇気ある行動と、地道に救急講習を学ばれた実績が、尊い命を救う事が出来たのだと思います。橋田さんには竹本病院より特別表彰をさせていただきました。この事をふまえ今後も救急講習の継続に力を入れていきたいと思っております。



医療法人創治 竹本病院

検索

詳しい情報については、ホームページでご覧下さい。

第14回 竹本病院関連施設合同発表会 開催

平成24年11月17日に第14回合同発表会を開催いたしました。竹本病院では毎年一回当院、及び当院関連施設によって、業務に関わる研究発表の場を設けています。この年一回行われる「合同発表会」では様々な職種の方々に発表いただき、日頃の努力の成果が見て取れ、また他施設でもそれを参考にし対策を立てる等、発表する側、聞き手側の両方に実りあるものとなっております。平成24年度は特別養護老人ホーム光優、渡川病院、グループホームやまもの3施設が発表者として参加してくれました。

演題

- ①ポータブルトイレから病棟トイレ移行への取り組み
～流動的な身体的状況に対応した事例を通して～
竹本病院 作業療法士 岡本知穂
- ②地域密着型(小規模)における取り組み
特別養護老人ホーム光優 看護師 小谷好行
- ③認知症患者への回想法を通じた関わり
渡川病院 臨床心理士 古川卓
看護師 北川美津子
- ④高齢者の栄養管理
～退院に向けての食環境作り～
竹本病院 管理栄養士 三宮史子
- ⑤グループホームと家族とのつながり
～家族会ボランティアの協力～
グループホームやまもも 管理者 井上 勝子

講演

渡川病院に於ける精神保健福祉活動を通して



今回はお忙しい中、105名が参加して下さいました。参加された方々にアンケート調査をおこなった結果「他職種、他施設の事を理解することができ、知ることができる内容であった」「自分達があたりまえと思っている事が実は当たり前ではないのだと改めてわかった」「もう少し発表時間を長くすれば良い」等、この他にも積極的な意見を頂きました。今後もより良い発表の場にしていきたいと思っております。

質疑応答では活発な意見が交わされました



あさのふみつぐの 四万十釣行記 第2回 ～ 土佐の寒ヒラメ ～



春に産卵期を向かえるヒラメ。これから海水温の低下と共に身に栄養を蓄えるため、今が旬な美味しい魚です。

よくヒラメとカレイはどう違うの?と質問を受けることがあります。ヒラメ(平目)は正面から顔を見た時に目が左寄りにあるのが特徴です。カレイ(鰈)はその逆で右寄りに目が付いています。見た目は同じ様な魚に見えますが、性格は全然ちがいます。ヒラメは逞猛な性格で、牙のある大きな口を持ち、砂や岩場に身を潜めて自分の体の1/3程ある魚にでも襲いかかります。カレイはおとなしい性格で牙はありません。おちょぼ口を器用に使い砂を掘り返し、ゴカイや小さなエビなどを好んで食べています。低水温を好むため高知県ではあまり釣れない魚です。どちらも見た目には同じような魚ですが性格の違いは明らかです。

太平洋沿岸のヒラメ釣りは寒波を伴う北西風の到来で始まります。強い北西風でうねりが消えるとイワシなどの小魚が岸近くに寄りやすくなります。普段は深場で生活しているヒラメがそれを知って浅場に接岸するようです。この日は運良くトウゴロウイワシの群れを見つけました!群れの下にヒラメがいたらいいなと思い、よく目立つゴールド系のルーアを選びイワシの群れの下を狙って泳がすとHIT!堤防の足場が高くタモ入れに悪戦苦闘しましたが何とか説得成功(笑)サイズ

も73センチと座布団サイズの良形ヒラメにびっくりしました。

冬になると空気は乾燥し、様々なウィルスに感染しやすくなります。何をやるにも体調管理が大切です。うがい、手洗い、手指の消毒の徹底で健康に冬を楽しみましょう。

看護部 浅野文継

栄養科かわらばん 食品豆情報!

～ナトリウム量を計算する～

和風弁当

399円

ナトリウム量? 食塩相当量?

栄養成分100gあたり	
エネルギー	205 kcal
たんぱく質	9.3 g
脂	5.5 g
炭水化物	29.6 g
ナトリウム	3.9 g
(食塩相当量)	9.8 g

「覚えておきたい塩分換算式」 $\text{食塩相当量(g)} = \text{ナトリウム量(mg)} \times 2.54 \div 1000$

最近では、食品のパッケージに栄養成分表示が義務付けられており、ナトリウム量または食塩相当量が表示されています。食塩相当量が表示されていればすぐに塩分量がわかりますが、ナトリウム量では、塩分量はどのくらいかピンときません。そこで上の換算式を覚えておくと、買い物などに行ったとき、その場で食塩相当量が計算できるのでとても便利です。この換算式は、食品に含まれるナトリウムが全て食塩から由来していると考えたときのものです。食塩以外に含まれるナトリウムもあるため、実際に食品に含まれる食塩量は、換算式の値よりもすこしだけ少ないと思いますが、少しでも塩分を少なくしたいので、換算した食塩相当量で摂取量を計算しましょう。

1グラムの食塩相当量は、ナトリウム量いくつ?

上の換算式を覚えて計算するのがちょっと面倒なときは、これを覚えておくとさらに便利です。食塩相当量1gをナトリウム量に換算すると、393mgになりますので、約400mgと覚えておけば、ナトリウム量が463mgなら食塩相当量は1gちょっとと、簡単に計算できます。