



病院だより

第82号

令和5年8月25日

ドクターカー 1,000 回出動

2020年（令和2年）4月から開始した南砺市民病院ドクターカーは、令和5年4月に累積出動回数が1,000回を超えました。1年目（ほぼ規定どおり稼働）は年間出動回数 435回、一日平均 1.82回 出動しました。しかし、新型コロナウイルス感染症の流行拡大に病院全体で対応するために、ドクターカー稼働時間を通常の8時半-17時から、終日運休または午後のみ稼働に縮小運用中です。2年目（令和3年度）は規定の78%稼働、年間出動回数 360回 一日平均 1.87回、3年目（令和4年度）は規定の34%稼働、年間回数 194回、一日平均 2.34回 でした。

出動地域は福光 36% 福野 18% 城端 16% 井波 14% 庄川 8% 井口 2% など。ほぼ10分以内に現場到着して対応しています。怪我や事故が全体の3割、ほか多くは急病でした。重症な状態であると思われる出動要請は全体の約2割で、富山県ドクターヘリと協同対応することもあります。

緊急出動時には、サイレンを鳴らして交差点に進入し、皆さまには大変ご迷惑をおかけしていますが、安全確保のためご理解ご協力のほど宜しくお願い申し上げます。

プレホスピタルケアセンター長（副院長） 栗山 政人



南砺消防署にてドクターヘリとドクターカーのドッキング

眼科の手術顕微鏡を更新しました



白内障の手術の写真

令和5年5月に新しい眼科の手術顕微鏡を導入しました。均一な徹照（※）によるコントラストと、高い解像度、立体感により視認性は大きく向上し、従来の顕微鏡よりも鮮明で正確に手術箇所を観察することができます。今回の顕微鏡の更新によって、手術中の細かな動きを、よりクリアな視野で認識できるため、今まで以上に質の高い安全な手術を行うことができるようになります。

※照明光を網膜に反射させてその反射光の中に微細な濁りを浮かび上がらせること。



看護師特定行為研修

南砺市民病院では、令和5年6月15日に看護師特定行為研修第4期生2名修了式、同年7月6日に第5期生4名の開講式を挙行了いたしました。看護師特定行為研修とは、在宅医療の推進やチーム医療の促進を目的に、厚生労働省が創設し平成27年からスタートした研修制度で、当院は平成31年4月より研修を行っています。

研修では医学的な知識・技術の習得のみでなく、地域医療の発展のため、「治療」と「生活」の両面から患者を支援し、実践力の高い医療を提供することを目指しています。



「社会に学ぶ 『14歳の挑戦』」



令和5年7月3日、5～7日の4日間、井波中学校3名の生徒を受け入れ、「社会に学ぶ『14歳の挑戦』」を行いました。看護師、薬剤師、リハビリ療法士、管理栄養士、介護福祉士、歯科衛生士、検査技師など様々な職種の職場体験活動を通して、1つの病院の中で患者さんを中心に多職種が連携しながら色々な業務を行っていることに驚きや感動があったようです。自分の生き方や将来の職業についても考える良いきっかけになればと思います。



高校生1日看護見学

高校生1日看護見学を令和5年7月14日に行い、10名の参加がありました。血圧測定や心音・肺音の聴取、ドクターカーの見学や看護の道について看護学校の先生による講義、看護師との座談会等を行いました。看護師の仕事について理解を深めると共に、普段できない医療体験や看護師の生の声を聞くことで、更に看護師の仕事に興味・関心を持つことができたとの意見が聞かれました。今後の進路選択に繋がる有意義な機会となったようです。



初期研修医紹介



初期研修医
おがわ ふぶき
小川 風吹

令和5年6月、当院の医師3名とともに、地域のお寺の集いに参加させていただく機会がありました。ご住職のお勤めと法話のあと、当院総合診療科の医師が健康教室を行い、私も参加者の方々とお話しさせていただきました。地域の皆さんから健康の秘訣や日々のお悩みを伺うことができ、大変勉強になりました。病院では医師という立場ですが、生活の場では皆さんに教えていただくことばかりで、非常に楽しい時間となりました。



初めての写経体験の様子

今後も地域の皆さんとの関わりを大切にしながら、日々精進して参ります。どうぞよろしくお願いたします。

栄養士おすすめレシピ! ~旬の秋茄子と秋鮭~



茄子の色素ナスニンには抗酸化作用があり、コレステロールの上昇をおさえます。また、油で調理するとナスニンの流出を防げます◎



鮭の色素アスタキサンチンにも抗酸化作用があります。また、DHA・EPAが豊富で認知症予防にも効果あり!

秋茄子のたまねぎサラダ



たまねぎのシャキシャキ感がアクセント

栄養量 (1食あたり) 120kcal 蛋白1.3g 塩分0.6g

茄子2本を食べやすい大きさにカットし、適量の油で揚げる。みじん切りにした玉葱1/4個と青じそドレッシング大さじ2を合わせ、揚げた茄子と和える。

(2食分)

鮭の味噌マヨネーズ焼き



味噌とマヨネーズでコクが出ます

栄養量 (1食あたり) 145kcal 蛋白17g 塩分1.3g

鮭2切に塩を振り、焼く。7割ほど焼けてきたら、味噌小さじ1・マヨネーズ大さじ1・砂糖小さじ1弱を合わせたものを鮭に乗せて再度焼く。トースターなどで焦げ目をつけると香ばしい◎



Nanto Municipal Hospital
南砺市民病院

〒932-0211 富山県南砺市井波938番地
TEL:0763-82-1475 FAX:0763-82-1853
<https://shiminhp.city.nanto.toyama.jp/>

理念

皆さまの意向を尊重した質の高い医療の提供により地域社会に貢献します