



ベリタス病院ニュース

第147号

発行日 2014年4月1日

目次

消費税対応について	1
待遇改善推進委員会より	1
医療講演会のお知らせ	2
がん性疼痛 認定看護師について	2
創薬センターからの お知らせ	2
栄養通信・レシピ	3・4
特定健診のお知らせ	4

ベリタス病院基本理念

基本理念

真心のこもった良質な医療を通して
地域社会に貢献します

基本方針

1. 安全で安心な医療を提供します
2. 優秀な医療技術の向上に努め
チーム医療を推進します
3. 快適な医療環境を提供します
4. 全職員が誇りをもって働ける環境
をつくります
5. 安定した経営を維持し地域と職員
に還元します

消費税対応について

消費税法の改正に基づき、2014年4月1日より消費税率が5%から8%に引き上げられることになりました。これに伴い、課税自費の項目につきましては消費税率を8%で計算させていただきます。なお、当院での課税自費項目の金額表示はすべて「内税方式」とさせていただきます。主な自費項目としては下記のものがあります。

- ・ 個室利用料
- ・ 診断書等の文書料
- ・ 人間ドック及び健康診断
- ・ 予防接種
- ・ ネックカラーやサポーター等
- ・ 不妊治療にかかわる費用
- ・ その他

すでに増税前の金額でご案内差し上げている項目に関しましても4月以降は増税後の金額となりますのでご理解をお願いいたします。

また、助産にかかわる費用(産科検診、分娩費)等、消費税法により非課税となっている項目については、増税による金額の変更はありません。

保険診療による治療費については消費税対象外ですが、診療報酬改定により、初再診料や薬価、検査処置代が変更になる場合がありますのでご注意ください。

患者様には変更に伴い、ご迷惑をおかけしますがご理解いただきますよう、よろしくお願いたします。

待遇改善推進委員会より

3月～4月の待遇強化月間は「電話美人月間」です。

【電話美人月間標語】

「伝えよう 電話の向こうへ
思いやり」

電話は相手が見えないため、より質の高い接遇が必要になります。

標語のように“思いやり”の心が伝えられるようがんばってまいります。



医療講演会のお知らせ

日時 2014年4月12日(土)14:00～15:00

場所 新田ふれあい会館
川西市新田1-2-7

講師 看護師長 田和 菜穂子
がん性疼痛認定看護師

演題 『痛みを我慢することの悪循環』

痛みを我慢することが美德・・・と思われている方や、薬を使うことに抵抗があり痛みを我慢される方は少なくありません。

しかし、がんの痛みやがんに関連した痛みは、自然に消失することは少なく、また痛みを我慢することで悪循環を生じることがあります。

今回、『痛みを我慢することの悪循環』について詳しくお話しします。また、薬と併用して行う『アロママッサージ』や『呼吸法』『温罨(おんあん)法』についてもお話しします。

★予約、参加費は不要です。お気軽にお越しください★

TEL 072-793-7890(代) FAX 072-793-0900

e-mail rennkei@shinshinkai.jp

がん性疼痛認定看護師について

☆認定看護師とは…日本看護協会の認定看護師認定審査に合格し、ある特定の看護分野において、熟練した看護技術と知識を有することが認められた者です。認定看護師を社会に送り出すことにより、看護現場における看護ケアの広がりや質の向上をはかることを目的としています。(日本看護協会ホームページより抜粋)



田和 菜穂子 看護師長

☆がん性疼痛認定看護師とは…痛みの総合的な評価と個別的ケア、薬剤の適切な使用、および疼痛緩和の知識と技術を有することが認められた者です。

ベリタス病院 看護師長の田和は、当院においてがん性疼痛認定看護師として、現在は入院中のがん患者様のつらい症状に対する、情報収集から評価までマネジメントを行っています。痛み止めだけでなく、薬と併用してアロママッサージを行ったり、温める方法の温罨(おんあん)法や深呼吸などを取り入れた非薬物療法を積極的に取り入れて症状緩和に努めています。

治験(創薬センター)からのお知らせ

創薬センターでは、以下の疾患を対象とした治験にご協力いただける方を募集しています。

①高コレステロール血症 ②不整脈(心房細動) ③子宮内膜症



上記について詳しい情報がお知りになりたい方、治験にご興味をお持ちの方、および治験に関するご質問は、医事課受付を通して、創薬センターまでお問い合わせください。



日本人の心「和食」

新年度を迎え、心機一転、新たな気持ちで新生活をスタートしていることと思います。今回は昨年12月にユネスコの無形文化遺産に登録された和食についてお話をしたいと思います。

無形文化遺産とは、人々の慣習・描写・表現・知識及び技術並びにそれらに関する器具、物品、加工品及び文化的空間がユネスコに認められ、登録されたものです。建造物などの形があるものに対し、形にならない人間が持つ知識や習慣などが対象となります。

和食といっても、寿司やてんぷらといった料理個々ではなく、和食全体にまつわる食の文化のことです。行事と料理の関わりや、素材の味を生かした調理などが高く評価され、登録されました。

「和食」が登録された理由

下記の4つを合わせて、和食＝日本人の伝統的な食文化と位置づけられ、無形文化遺産に登録されました。

①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

- ・明確な四季と地理的多様性により、新鮮で多様な山海の幸を使用していること。
- ・食材の持ち味を引き出し、引き立たせる工夫があること。

②栄養バランスに優れた健康的な食生活

- ・ご飯、味噌汁、魚や野菜・山菜を使ったおかずなどにより食事がバランスよく構成されている。
- ・動物性脂質を多用せず、長寿や肥満防止に寄与されている。

③自然の美しさや季節の移ろいの表現

- ・料理に葉や花などをあしらひ、美しく盛り付けるための工夫がされている。
- ・季節にあった食器の使用や部屋をしつらえている。

④年中行事との密接な関わり

- ・正月を始めとして、年中行事と密接に関わった食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆が強化される。

「和食」の味の特徴 ダシ



和食はダシを効かせ、うま味を生かすことにより、調味料が少なくても、しっかりとした味になります。

ダシは料理の基本といわれています。料理の味付けとは異なりますが、ダシがきいていないと、味がなくなります。外国のダシであるブイヨンやコンソメは動物性のものが多いですが、和食のダシは昆布や椎茸、動物性のもでも魚が主なので、体にいい食材ばかりです。

うま味

うま味の物質として知られているものにグルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸などが挙げられます。これらのうま味物質はさまざまな食品に含まれています。グルタミン酸は昆布や野菜に、イノシン酸は魚や肉類に、グアニル酸はきのこ類にそれぞれ多く含まれています。また、うま味物質は単独で使うよりもグルタミン酸とイノシン酸やグアニル酸を組み合わせることでうま味が飛躍的に増加するといわれています。

現在は、日本人の若者を中心に和食離れが問題となっています。外食産業が栄え、洋食などがどこでも食べられるようになり、和食を食べる機会が減っていませんか。日本の伝統的な和食が無形文化遺産に登録されたからには、これからは、それらを守っていかねばなりません。次世代に伝えていくためにも、栄養バランスのよい日本の伝統的な和食を積極的に食べていきましょう。



さわらの木の芽焼き



材料(4人分)	
さわらの切り身	4切れ
木の芽	16枚
漬けダレ	
・しょうゆ	大さじ3
・酒	大さじ1
・みりん	大さじ1
・砂糖	小さじ1
グリーンアスパラガス	2~3本
サラダ油	適量

ベリタス病院ニュース
発行 医療法人晋真会
ベリタス病院 広報委員会
発行責任者 古庄義郎

〒666-0125
兵庫県川西市新田1-2-23
電話 072(793)7890

FAX 072(792)5771

Email: info@shinshinkai.jp

ホームページ

<http://www.shinshinkai.jp/>

1人前 エネルギー：191kcal 塩分：1.2g

作り方

1. さわらはペーパータオルで、余分な水気をしっかり拭き取る。
2. バットに漬けダレの材料を混ぜ合わせる。木の芽は4枚を飾り用に取り分け、残りは手で細かくちぎって漬けダレに加えて混ぜる。
3. 漬けダレにさわらを入れ、途中で一度返ししながら20分ほど漬ける。
4. グリーンアスパラガスは根元の硬い部分を切り、熱湯で色が鮮やかになるまで1分ほどゆでて、冷水に取り、水気を拭く。
5. たて半分に切ってから長さを半分に切る。
6. フライパンにサラダ油を薄くひいて中火にかけ、さわらの汁気をきって入れる。途中返ししながら、全体に焼き色がつくまで7~8分焼く。
7. 皿に盛って、飾り用の木の芽をのせ、グリーンアスパラガスを添える。

参考：オレンジページnet

2014年 4月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

☆ベリタス病院で特定健診が受けられます!!

健康管理科(南館2階)の窓口まで直接お越しいただければ、当日の受診が可能です。

受付時間:月曜日~金曜日(祝祭日を除く) 8:45~11:30

詳しくは、健康管理科までお問い合わせください。TEL 072(793)7890(代)

国民健康保険に加入の方は、川西市より送付されます**受診券(無料)**をお持ちください。

同時に国民健康保険証をお持ちで下記の対象年齢の方は、**市民健診も無料**で受診が可能です。

社会保険に加入の方は、健康保険組合より送付されます**受診券**をお持ちください。

同時に下記の対象年齢の方は、**市民健診**も受診が可能です。

1年に1度の健康診断で、毎日を安心して過ごす為の**健康チェック**を是非受けられては、いかがでしょうか。

健診・検診	内容	国民健康保険の加入者		社会保険の加入者		備考
		対象者	費用	対象者	費用	
特定健診	身体測定・問診・血圧測定・検尿・血液検査	満40歳以上	無料	満40歳以上	受診券に記載の自己負担分	・受診券・健康保険証を持参ください ・65歳以上の方は、介護保険証も必要です ・75歳以上の方は、受診券は不要です(後期高齢者医療被保険者証と介護保険証をご持参ください) ※当日は、水・お茶以外の飲食をお控えの上、お越し下さい。 ※肝炎ウイルス検診は、過去に検査を受けられた事がない方が対象です。
肺がん検診	胸部X線	満40歳以上		満40歳以上	500円	
大腸がん検診	便潜血2回法	満40歳以上		満40歳以上	500円	
前立腺がん検診	血液検査	満50歳~満74歳		満50歳~満74歳	1,000円	
肝炎ウイルス検診	血液検査	満40歳以上		満40歳以上	1,000円	
子宮頸がん検診	細胞診・内診	満40歳以上		満20歳以上	1,000円	