



京都南病院グループと地域を結ぶ
コミュニケーション情報誌

みなみ

vol. 105 ● 2012年 夏号

【今号の表紙】
新京都南病院外観

Contents

新京都南病院開院から1年 ●
院長・事務長 ごあいさつ

地域連携室だより ● 在宅療養あんしん病院の紹介
食中毒に注意 ● 家庭でできる食中毒予防

スマイル&ヘルシーレシピ ●
夏バテ予防に、しっかり栄養「豚肉のオクラ巻」

京都★探検隊 ● 黄檗山萬福寺

新京都南病院 ● 夜間の診療のお知らせ

風を揚げるが如く。



新京都南病院 院長 よ みぞ 横溝 だい 大



とても長く感じた1年でしたが、この1年を一言で表すならば「風を揚げるが如く」ではなかったかと思えます。平成23年4月1日に新京都南病院はオープンしました。未曾有の東日本大震災のさなか、開院時に風は吹いてくれませんでした。臨床研修病院として認定されないまま、かぎられた急性期スタッフによる診療が始まりました。南病院本院機能を維持しながらの増員のため、看護師も当初の想定より少ない人員での稼働でした。新しいシステムの病院立ち上げと、京都南病院との連携についても慣れないことばかりで、事務系職員の混乱も甚だしいものであったと思えます。これらの事情からただちに102床をフルオープンすることはできず、当初は1階ICUと2階、3階病棟のオープンが精一杯でした。そして医療や設備面のみならず、幹部職員の退職などあらゆるアクシデントに見舞われることになりました。

このような混乱の中にあって、新京都南病院という風を大空に揚げようと職員一同、一生懸命走ってくれました。なかでも要である救急外来センターと地下の手術部門の礎を構築してくれた師長ならびに現場のインフラを明るく支えてくれた救急救命士、昼夜休日を問わないカテーテル治療や血液浄化の業務を

愚痴の一つもこぼさずこなしてくれた臨床工学士をはじめ、各部署の骨身を削っての尽力にはこの場をかりて深謝したいと思います。また新病院運営にまとまりを持たせる役割を演じたのは、副院長の発案で始まった木曜日の新病院連絡会議でした。1週間の院内各部署の動向や発生した問題を共有し、解決してゆく場は今や管理者のみならず、連携室や総務、管理課を含めた新病院における重要な情報共有と解決の場として今も発展しています。

そして、風が吹いてくれました。9月1日の102床フルオープンの2週間後には臨床研修指定協力病院の認定、そして新年早々に7:1看護基準が開始となり、ようやく開院当初に描いた姿の新病院を揚げることができましたのです。開院1年を迎えた今も、医療現場には逆風が吹き荒れています。これは、私たちが走ってきた1年間に保険医療機関を取り消された身近な病院の例をみてもお分かりかと思えます。ただこの逆風の中でさらに高く新病院を掲げていくには、ピーンと張った風糸のように職員一同が心をつなげていくことが大切だと考えます。皆さまこれからもよろしく願います。

新病院開院一年を迎えて



新京都南病院 事務長 はやし きよのり 林 起予則

当法人は開設以来50年あまり、2011年4月に念願の新京都南病院を開院し、新たな産声をあげました。新病院は、365日・24時間体制で、地域の急性期医療センターの役割を果たすべく、今年でようやく一年を無事迎えることができました。いままで支えてくださった地域の方々や職員一同、関係者の皆様には心から感謝の言葉を申し上げます。

この新病院では、一般外来は持たず主に救急外来と入院治療に機能を特化させ、すべての急性期医療を集約させた高度で効果的な医療を目指し日々試行錯誤しながら運営してまいりました。

まず4月開院時は稼働ベッドを70床で開始しました。その後、5月に90床、7月に93床、8月に99床で運用し、ようやく9月より102床フル稼働ができるようになりました。

建物・設備面では救急患者が搬入されると処置→検査→手術室→ICU→病棟と効率的な導線となっております。手術室も3つあり、それぞれ特徴があります。また、病室につきましては個室は全体の約2割を占め、多床室も従来より療養環境が大変よくなっております。特徴としては1つのベッドごとに必ず窓があり採光が保たれるクラスター型を採用しております。そして各フロアとも廊下・壁面などは建築的表現として落ち着いた色をコンセプトとしたカラーを採用し

ております。このように新しい病院ということで見学依頼も多く、20以上の病院等より見学がありました。

この一年を振り返りますと、救急搬入件数は2,691件、入院患者数3,161名、手術件数1,445件という実績を残せました。入院の平均在院日数も10日ほどで超急性期状況が続いております。特に救急件数につきましては京都市全体で77,137件の救急車の出動(2011年度統計)があり、時間で表すと6分に1回の出動になります。その内約3.5%が当院に搬入されていることとなります。これらの実体を踏まえてわれわれは更なる地域住民の健康を守り、よりよい医療を提供していくという重要な使命を今後も忘れてはなりません。

そして現在、職員にも活気が出てきました。2012年4月からは臨床研修指定病院協力型として運用も始まりました。まだまだ慣れない建物に加え、至らないところばかりで患者さんや関係各所の方々に多大なるご迷惑をお掛けしていますことを深くお詫び申し上げます。いままでにいただきました様々なご意見、ご要望を今後の運営に活かすべく、順次検討・修正しております。今後とも患者さんと情報を共有し、患者さんの視点に立った診療を行い、地域の皆様から信頼される病院として、「納得される医療、納得する医療」に基づく「最新の医療技術と最良のサービス」を提供いたします。

在宅療養あんしん病院 の紹介

平成23年11月28日付で、京都南病院、新京都南病院は、「京都府在宅療養あんしん病院」として、京都府より指定を受けております。

「在宅療養あんしん病院」とは、65歳以上の高齢者の方が、在宅療養を続けるのが一時的に困難になったとき、かかりつけ医に相談の上、受診や入院ができる病院のことを言います。

また「在宅療養あんしん病院登録システム」とは、在宅で療養生活を送っておられる高齢者（京都府内在住）本人さんが、かかりつけ医の協力により病院を事前に登録することによって、体調不良等在宅療養が困難になったときに、かかりつけ医を通して、登録病院へスムーズに受診でき、必要に応じて一時入院（3日～1週間程度）ができるシステムのことを言います。

早めの対応により、病状の悪化や身体の働きの低下をできるだけ防ぎ、在宅療養を続けられることを支援するのです。

平成24年1月1日よりこのシステムは運用されており、京都南病院も新京都南病院も、すでに多数の患者さんの登録を受け入れております。

今後も地域のみなさんに、安心して地域で暮らしてい



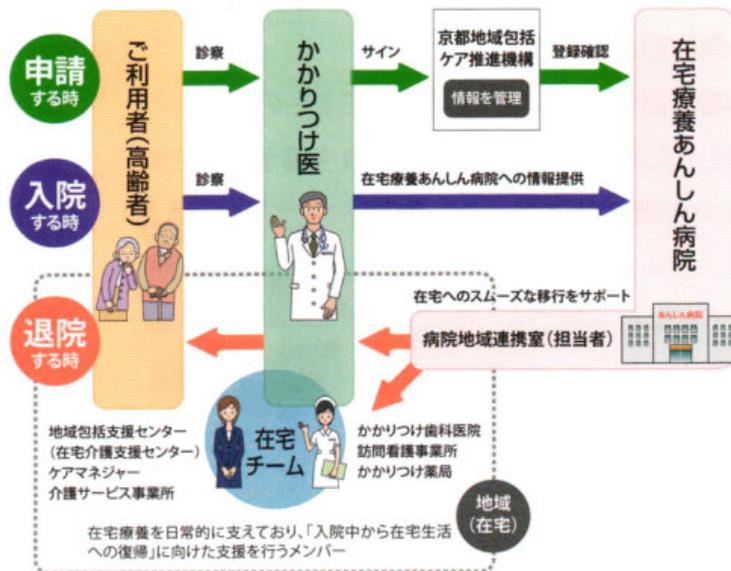
地域(医療機関と在宅チーム)が一体となった充実のネットワークで、高齢者の在宅療養生活を支えます。

登録申請の対象者について



在宅で療養中の高齢者(65歳以上)が対象となります。
医師の訪問診療を受けている方が主な対象となりますが、病状や介護の状況によっては、通院中の方でも医師の判断により対象となる場合があります。

在宅療養あんしん病院登録システム



高齢者の方の在宅療養生活を維持するために、医療・介護・福祉が連携し、一体的なサービス提供を行います。

かかりつけ医



住み慣れた地域でご利用者(高齢者)の診療を行い、医療、介護、福祉との連携に取り組む医師(「地域で取り組んでいる診療所及び病院の医師」を含む)

在宅療養あんしん病院



ご利用者(高齢者)が在宅療養を続けるのが一時的に困難になったとき、かかりつけ医に相談の上、入院できる病院

ただけるよう、京都南病院、新京都南病院は努力してまいりますので、かかりつけ医にご相談していただき、ぜひ「在宅療養あんしん病院」として、両病院をご登録いただきますよう、お待ちしております。



食中毒に注意!

～家庭でできる食中毒予防の方法～

のじかなこ
感染管理認定看護師 野路加奈子

厚生労働省

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

夏は細菌の活動が活発になるため、食中毒が多く発生します。加えて、ここ数年はノロウイルスによる食中毒も多発しています。

食中毒は必ずしも飲食店だけで起こるものではなく、家庭でも起こる可能性があります。食中毒予防の三原則、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」に基づいた、「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」を紹介します。ぜひ実践して暑い夏を元気に乗り切りましょう。



ポイント① 食品を購入するとき

- 生鮮食品は新鮮なものを購入する。
- 消費期限などを確認してから購入する。
- 肉や魚などはそれぞれ分けて包み、汁が他の食品につかないようにする。
- 冷蔵や冷凍が必要な食品は最後に買う。
- 寄り道しないでまっすぐ帰る

ポイント② 家庭での保存

- 冷蔵や冷凍が必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。
- 冷蔵庫や冷凍庫に食品をつめすぎない。7割程度が目安。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ。
- 食品はできるだけ早めに使い切るようにする。
- 肉や魚などは汁が漏れないように容器や袋に入れて保管する。



ポイント③ 下準備

- タオルやふきんは清潔なものを使用し、台所を清潔に保つ。
- 調理の前にはせっけんで丁寧に手を洗う。
- 生の肉・魚・卵をさわった後やトイレに行った後、おむつ交換の後にも、せっけんで手を洗う。
- 生の肉や魚などの汁が、生で食べるサラダなどや、

調理済みの食品につかないようにする。

- 生の肉や魚などを切った包丁やまな板は、必ず洗って熱湯消毒する。
- 包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用とそれぞれ使い分ければさらに安心です。
- 冷凍された食品は、使う分だけを冷蔵庫や電子レンジで解凍する。室温で解凍しない。
- 包丁、まな板、ふきん、スポンジなどを使ったあとは、すぐに洗剤と流水でよく洗う。

ポイント④ 調理

- 加熱調理する食品は十分に加熱する。中心部の温度が85℃ 1分間以上が目安。
- 調理を途中でやめた場合は、食品は冷蔵庫へ。再び調理する際には十分に加熱する。
- 電子レンジを使用する場合は、均一に加熱されるようにする。



- 温かい料理は常に温かく（65℃以上が目安）、冷たい料理は常に冷たく（10℃以下が目安）しておく。
- 作った料理を長時間室温に放置しない。

ポイント⑥ 残った食品

- 残った食品は清潔な容器で保存する。
- 早く冷えるように、浅い容器に小分けする。
- 保存して時間がたちすぎたものは、思い切って捨てる。
- 温めなおすときは十分に加熱する。目安は中心部の温度が85℃ 1分間以上。

それでももし、お腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、かかりつけのお医者さんに相談しましょう。

ポイント⑤ 食事

- 食事の前に、せっけんで手を洗う。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。





夏バテ予防に、しっかり栄養

夏バテを予防、解消するためには、しっかりと食事をして栄養を摂る事が大切ですが、どうしても食欲が落ちて冷やしそうめんやざるそば等の炭水化物に偏りがちです。炭水化物そのものは人間のエネルギー源ですので、体力が落ちている夏バテには有効なのですが、炭水化物だけを食べていても、エネルギーには変わらないので対策にはなりません。炭水化物の消化にはビタミンB₁、B₂とクエン酸が必要なのです。これらを多く含んだ食品を使って食欲の落ちる夏に食べやすい一品をご紹介します。

なかにし わ こ

栄養科 管理栄養士 中西和呼

「豚肉のオクラ巻」

エネルギー 266kcal
 蛋白質 27g
 1.9g



●材料〈一人分〉

豚肉…120g オクラ…3本 大葉…3枚 梅干し…1個
 ポン酢…中さじ1杯 油…中さじ1杯
 塩…ひとつまみ（茹でる時用） 酒…大さじ1杯
 ・付け合わせとして
 トマト…1/2個、キュウリ…1/4本、玉葱…1/4個

●作り方

- ①オクラは塩をふり板ずりしてうぶげをとりさっと下茹でしてへたを切り落とす
- ②梅干しの種を取りつぶす
- ③豚肉を広げて潰した梅をぬり、その上に大葉、オクラをのせ巻いていく
- ④フライパンに油をひき、巻きおわりを下にして、中火で焼いていく
- ⑤両面に少し焦げ色がついたら酒をいれ弱火にしてふたをして蒸し焼きにする
- ⑥焼き上がったら斜めに切り皿にもる
- ⑦トマト、キュウリ、水さらしにしたタマネギを付け合わせ、ポン酢をかけて出来上がり



知っているようで実は知らない…。そんな京都の歴史や文化を紹介します。



第4回 ● 黄檗山萬福寺 (布袋尊)

都七福神巡りのシリーズ、今回は満面笑みで大きな太鼓腹の布袋さんです。この布袋さん、古い京町屋の台所、おくどさん(かまど)の上にお祀りしてある神さんなので、ご高齢の方にはお馴染みですね。

まつばやしひで き
検査室 松林英樹

京阪またはJR黄檗駅の改札を出て府道を横断し山手に進むと、程なく白壁に瓦屋根を乗せた土塀が彼方に見えて来ます。総門を潜ると拝観受付が有り、松・桜の枝々が交錯する空間の先に「三門」の重厚な建物が控えています。ここでは「山門」とは言わず「三門」と言うようです。さてこの萬福寺、山号に「黄檗山」とあるように臨済宗から分派し、のち一宗派となった禅宗「黄檗宗」の大本山です。真言や天台といった古い開創のお寺が数多くある京都では比較的開創が新しく、江戸初期に度重なる招請に応じ中国から渡来された隠元禅師(あの隠元豆のお坊さん)が開かれました。

広大な境内は三門から天王殿、大雄宝殿、法堂と一直線に伽藍が続き祖師堂、方丈、齋堂はじめ附帯施設が荘厳な趣のある回廊で左右に結ばれています。お目当ての布袋さんは天王殿に鎮座されており、誠に雄大且つ膨満感溢れるお腹で全身金色の体軀を顕わにし、来る者拒まず満面の笑みで迎えてくださいます。

この布袋尊、弥勒菩薩の化身とかでいわゆる素朴な神仏混淆の時代を経て多少理屈っぽい本地垂迹の産物ですね。ただこの布袋さん、七福神のなかでは唯一実在の人物がモデルとも言われています。

萬福寺で忘れてはならないのが、普茶料理(中国風精進料理)と煎茶中興の祖と呼ばれる売茶翁(高遊外)でしょう。普茶料理は自然の産物を巧みに調理した料理の卓を皆で囲んで戴きます。境内に二軒、門前にもお店があるので程よく疲れた身体を癒すのに良いですね。次に売茶翁、黄檗宗の僧であった彼の人は当時(江戸中期)の安逸に流れつつあった禅僧の在り方への反発とやや形式化した抹茶に対する批判精神から、煎茶を通して自ら望むところの境地を開き、世に普く煎茶を広めました。この萬福寺は「日本煎茶道連盟」の本部も置かれ、寺域の南西辺り藤棚の奥にひっそりと「売茶堂」が佇んでいます。

さあ皆さん、中国明朝の時代情緒たっぷりの境内を散策し、布袋さんに逢いに行きましょう。



おうぼくさんまんぷくじ

住所／京都府宇治市五ヶ庄三番割34
交通アクセス／

JR奈良線「黄檗」駅・京阪宇治線「黄檗」駅下車 徒歩5分



新京都南病院 夜間の診療のお知らせ

2012年8月1日より、新京都南病院で総合外来の診療を開始します。

H23年4月1日より廃止となっておりました京都南病院での夜間の診察ですが、夜間の診察への希望が大変多く、みんながよりかかりやすい病院を目指し新京都南病院で開始いたします。



総合外来（総合内科・総合外科）、
1診体制にて行います。

●診察時間

月～金曜日

受付時間 16:30～19:30

診察時間 17:00～19:30

上記時間帯以外も今まで通り、緊急・時間外は対応しております。何かありましたら気軽にお問い合わせください。

TEL 075-322-3344

新京都南病院



新京都南病院 駐車場のご案内

- ① 太陽ガレージ** 3時間無料になります。黄色い駐車券をお取りになって来院してください。窓口で証明いたします。お帰りの際は必ず駐車券をご提示ください。
- ② 西大路七条第一駐車場** ¥300券をお渡します。駐車証明をお取りになって来院してください。
(8:00~20:00 ¥100/20分・20:00~8:00 ¥100/60分)
- ③ フルーツパーク西大路七条** 1時間無料になります。白い駐車券をお取りになって来院してください。窓口で証明いたします。お帰りの際は必ず駐車券をご提示ください。
(8:00~20:00 ¥100/20分・20:00~8:00 ¥100/60分)

※ 追加料金は患者様負担となります。ご注意ください。



診療科目

内科・神経内科・消化器科・呼吸器科・循環器科・アレルギー科
心療内科・外科・整形外科・脳神経外科・リハビリテーション科
麻酔科・リウマチ科・形成外科・泌尿器科・肛門科・婦人科・小児科
眼科・皮膚科・耳鼻咽喉科・放射線科

専門外来

糖尿病・アレルギー・血液・心療内科・高脂血症・健康管理
予防接種・乳腺・手の外科・リウマチ・膠原病

京都南病院グループマップ



診療時間

【月～金】 午前診(受付) 8:30～ (診察) 9:00～12:00

午後診(受付) 13:30～ (診察) 14:00～16:30

【土】 午前診(受付) 8:30～ (診察) 9:00～12:00

特殊外来は上記時間と異なりますのでお問い合わせください。

【急患対応のご案内】

日・祝日を含む上記時間以外の時間外診療および救急車での来院
については、すべて**新京都南病院**で診療いたします。

新京都南病院

〒600-8861 京都市下京区七条御所ノ内北町94番地

TEL 075-322-3344

分院

※診療時間など詳細は、各分院にお問い合わせください。

第二南診療所 (TEL 371-1465)・西京極診療所 (TEL 314-2866)

内浜診療所 (TEL 361-3833)・せんぼん診療所 (TEL 341-7868)

伏見診療所 (TEL 611-2324)・三栖診療所 (TEL 601-0739)

関連施設

介護老人保健施設ぬくもりの里
居宅介護支援事業所ぬくもりの里
訪問看護ステーションぬくもりの里
京都市認知症高齢者グループホームぬくもりの里
訪問看護ステーションみなみ
居宅介護支援事業所京都南病院
在宅療養部
ヘルパーステーションみなみ
健康管理センター (人間ドック・職域健診など)



特定医療法人 健康会 総合病院 京都南病院

〒600-8876 京都市下京区西七条南中野町8 TEL 075-312-7361 (代表) / FAX 075-311-7965

メールアドレス: minami_kouhou@kyotominami.or.jp

<http://www.kyotominami.or.jp/>