

医療法人 清梁会 高梁中央病院

〒716-0033
岡山県高梁市南町53
TEL (0866)22-3636 FAX (0866)22-0536
http://seiryokai.jp/takahashi



◆新人看護師研修を行いました
新年度が始まり三ヶ月が経ち、新人看護師も病院の雰囲気慣れてきました。しかし、実際の患者さんに対しての看護は学校で学んだ通りにはいかず、悪戦苦闘している姿も見受けられ

ます。当院では、そんな新人看護師にレベルアップしてもらうため、新人看護師対象の「研修用の人形を使い、注射・点滴・喀痰吸引のやり方」「患者さんの移乗方法」「心電図のとり方」「座学を通して知識や技術の学習」などの研修も行っています。

どの研修も各分野のスペシャリストの先輩職員が優しく指導しています。新人看護師もただ言われたことをするのではなく、積極的に質問するなど学ぼうとする姿勢を感じ、とても前向きな研修が行えたと思います。基本的な技術や知識を身につけて成長することで、落ち着いて患者さんのニーズにあった看護を行えるようになります。



これらの研修を通じて新人看護師には地域医療を支える医療人の一人として成長してくれることを願っています。

◆ダイエットプログラムについて
当院は労働安全衛生委員会規定に基づき、快適な職場環境づくりに積極的に取り組んでいます。その一環で体重や体脂肪を落としたい職員に向け、食事療法を中心としたダイエットプログラムを実施しています。



身体測定、内臓脂肪CT、採血の結果を基に管理栄養士と面談を行い、問題点を抽出し、目標を設定し、三ヶ月間取り組みます。プログラム開始以降、毎月初めに管理栄養士との面談、体重と腹囲を測定し、目標達成状況を確認しつつ進めています。勤務する日の昼食、夕食は入院患者さんに提供しているものと同様の食事を摂取するなど、様々な方法で減量を目指します。三ヶ月のプログラムの結果、体重が十一キロ減量、BMI三・八低下と素晴らしい成果をあげた職員もいます。

今後とも定期的にプログラムを実施し、より多くの職員の健康意識を高めることができると考えています。

◆インターンシップを
受け入れました
二〇二四年五月二十日、看護学生二名のインターンシップを受け入れました。

一般病棟と地域包括ケア病棟に分かれて、入院患者さんのケアや検温などの看護実践を体験してもらいました。昼食はスタッフステーション内の休憩室で当院スタッフと食べてもらいました。

当院でのリアルな看護師の一日を体験してもらい、実習とは違った雰囲気を感じてもらえたのではないかと思います。一日ではありましたが、自身が看護師として働く際の参考になれば嬉しく思います。

インターンシップは実習や研修とは違いリアルな勤務体験を行える重要な機会です。将来、看護師として働くための良い予行演習になったのではないでしょう

か。当院ではインターンシップを随時受け入れています。ご希望の場合は、当院看護部長までお問い合わせください。



◆令和六年度診療報酬改定
診療報酬改定という言葉ですが、医療従事者の方々でも耳慣れない方がいるのではないのでしょうか。日本の医療には診療報酬点数という、一点十円の点数が設定されています。この点数は二年に一度見直され、物価や新たな技術の登場など、世の中の情勢に応じた改定が行われています。二〇二四年、今回もその診療報酬が大きく変わります。

では、今年の診療報酬改定では何が変わったのでしょうか。病院によっては関係の薄い部分の点数もあるのですが、厚労省より示されている大きなトピックスは医療DXという部分です。これは、所謂医療の「電子化」と捉えられる分野への貢献を大きく推奨していくものです。

種々の改定内容を踏まえ、当院は地域を担う医療機関として適切な医療を提供できるように努めて参ります。

新任医師の紹介

◇近藤 稔人 内科医師

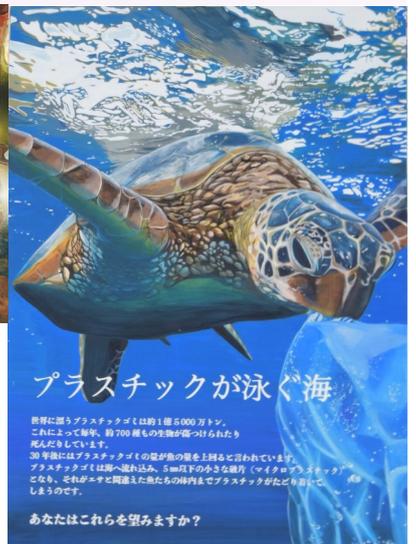
【自己紹介】

患者さん、個々に応じた治療を心掛けております。よろしくお願いたします



JONAN SATELLITE GALLERY

高梁中央病院×高梁城南高校



五月より、高梁城南高校デザイン科の生徒達が描いた作品を当院のロビーに展示しています。



五月は備中たかはし松山踊り、六月はSDGsに関する作品を展示するなど、一ヶ月ごとに作品の入れ替えを行っています。SDGsについては、生徒自身が興味のある社会問題をテーマに、日頃の学習で身につけた知識や技術を応用しポスターを制作しています。



これらの作品が多くの人々の目に留まり、ご覧いただいた方々に少しでも興味を持ってもらい日頃の生活から取り組めることを考え、行動するきっかけとなれば幸いです。



高梁中央病院Instagram



TAKAHASHI.CENTRAL.HOSPITAL



おいしい魚をずっと食べていけるように。

海には人間の捨てたプラスチックや、農薬の容器など、様々なゴミが捨てられていて、海に漂うゴミは海洋生物の害で、マイクロプラスチックになるそれを魚達が食べてしまうと、食糧不安・健康被害を引き起こし、死んでしまう事もある。その結果漁獲量が減り、今まで食べられていた魚が食べられなくなるかもしれない。未来で美味しい魚が食べられないように、今から海にゴミを捨てないよう、ゴミの分別を徹底してゴミを減らすこと、海にゴミを捨てないよう呼びかけたい。