

病院だより

Vol.40
2026.7



当院HP



看護局

Instagram



基本理念

「すべては患者さんのために」

基本方針

- 1 患者さんの生命と人権を尊重し、安心安全な医療を提供します。
- 2 地域の基幹病院として、救急医療と急性期医療の充実に努めます。
- 3 地域の医療機関や保健・福祉機関と連携し、地域住民の健康増進を図ります。
- 4 教育と研修により、医療技術の向上と人間性豊かな医療人の育成に努めます。
- 5 職員がやりがいを持ち、安心して働くことができる環境を整えます。
- 6 健全な病院経営に努めます。

看護局内に「在宅支援室

なないろ」を

新たに創設しました。



看護局長 宮原 晴子



近年、医療の高度化や在院日数の短縮が進む中、患者さんやご家族が不安を抱えたまま退院を迎える場面も少なくないと思います。また、入院中にお伝えした医療的ケアや生活上の注意点について「自宅で、うまくできるだろうか」と戸惑われることもあります。

在宅支援室では、そのような退院後の不安を少しでも軽減できるよう、地域の訪問看護ステーションや関係機関と連携しながら、病院と在宅をつなぐ“架け橋”としての役割を担っていきます。

開設に向けては、東海市・知多市の訪問看護ステーションへの訪問や、トランジショナルケアに先進的に取り組む医療機関の視察を行い、多くの学びと地域ニーズの把握を重ねてきました。

今後は、必要な患者さんに対する退院前訪問や退院後訪問を実施し、住み慣れた地域で安心して療養生活を送ることができるよう支援していきます。

新たな取り組みではありますが、地域の皆さまと協力しながら、患者さん一人ひとりに寄り添った看護を実践してまいります。



- 住み慣れた我が家で
より質の高い安心を -

在宅支援室長 上村 千秋

今年4月より、看護局に「在宅支援室なないろ」を創設しました。『なないろ』という名は、個性に合わせたケアや病院や在宅、地域をつなぐ7色の虹の架け橋といった思いを込めています。

「在宅支援室なないろ」は、在宅や施設で介護や療養を必要とする方々とそのご家族を地域の訪問看護師さん達と連携してサポートします。

“退院後の生活が不安”といった一人ひとりの不安や課題に寄り添い、最適な看護ケアを提供します。

地域の医療機関や介護サービス提供施設と密に連携し、皆様の暮らしに安心という名の「なないろの橋」を架けられるようにスタッフ一同、笑顔と真心を込めてご支援いたします。

また、当院には、在宅で安心して過ごせるよう、特定の医療分野において高度な知識と熟練した技術を持つ『認定看護師』『特定認定看護師』が在籍しており、ご自宅へ同行訪問を行っております。専門的な医療ケアを提供できるよう努めてまいります。

どうぞお気軽に看護師へご相談ください。



患者さんのご自宅まで当院の看護師が伺います。



在宅支援室 Q&A



在宅支援室で行う退院前訪問・退院後訪問ってどんなことをするの。

【退院前訪問】

退院前に患者さんの生活環境を把握し、各療養先で処置やケアを継続しながら、その人らしい生活が送れるように、環境調整の提案や生活指導を行います。退院日に訪問することも退院前訪問に含まれています。

【退院後訪問】

退院後の患者さんを対象に、安心して自宅又は施設での療養を継続できるように、当院の看護師が訪問をします。入院中に提案させていただいた処置やケアの方法が自宅でも継続できるように支援します。場合によっては、訪問看護師と一緒に訪問することもあります。



専門性の高い看護師ってどんな看護師？

専門性の高い看護師とは、特定の医療・看護分野において突出した知識と技術を持ち、患者へ質の高いケアを提供するだけでなく、他の医療スタッフの指導や調整を行う看護師のことです。

当院には、12分野の認定看護師21名と特定看護師2名、4分野の特定認定看護師4名、がん専門看護師1名が在籍しています。



▲看護
スペシャリスト



【認定看護師】

特定の看護分野において、専門的な知識・技術を持つ看護師です。患者さんやご家族へのケアに加え、スタッフへの指導や相談対応などを通して、看護の質向上に取り組んでいます。



【特定看護師】

医師の指示のもと、「特定行為」と呼ばれる専門的な医療行為を行う看護師です。高度な知識と技術を活かし、患者さんへ迅速で質の高い医療を提供します。



【特定認定看護師】

認定看護師としての専門性に加え、特定行為研修を修了した看護師です。専門的な看護と医療行為の両面から、より高度で迅速な患者支援を行います。



このたび当院では、検査の質向上と患者さんへのサービス向上のため

“**検体搬送システム**“を導入しました

今まで手作業で行っていた作業を**自動化**し、人員を採血室や生理検査室など他の患者さん対応のために充てる計画を進めています。

これにより、**患者さんの採血待ちにかかる時間の短縮**や、**超音波検査の充実**など、**患者サービスの向上**を目指していきます。



検体搬送システム導入により

- ・検査時間の短縮
 - ・人為的ミスの抑制
 - ・感染リスクの低減
- などの効果が期待されます



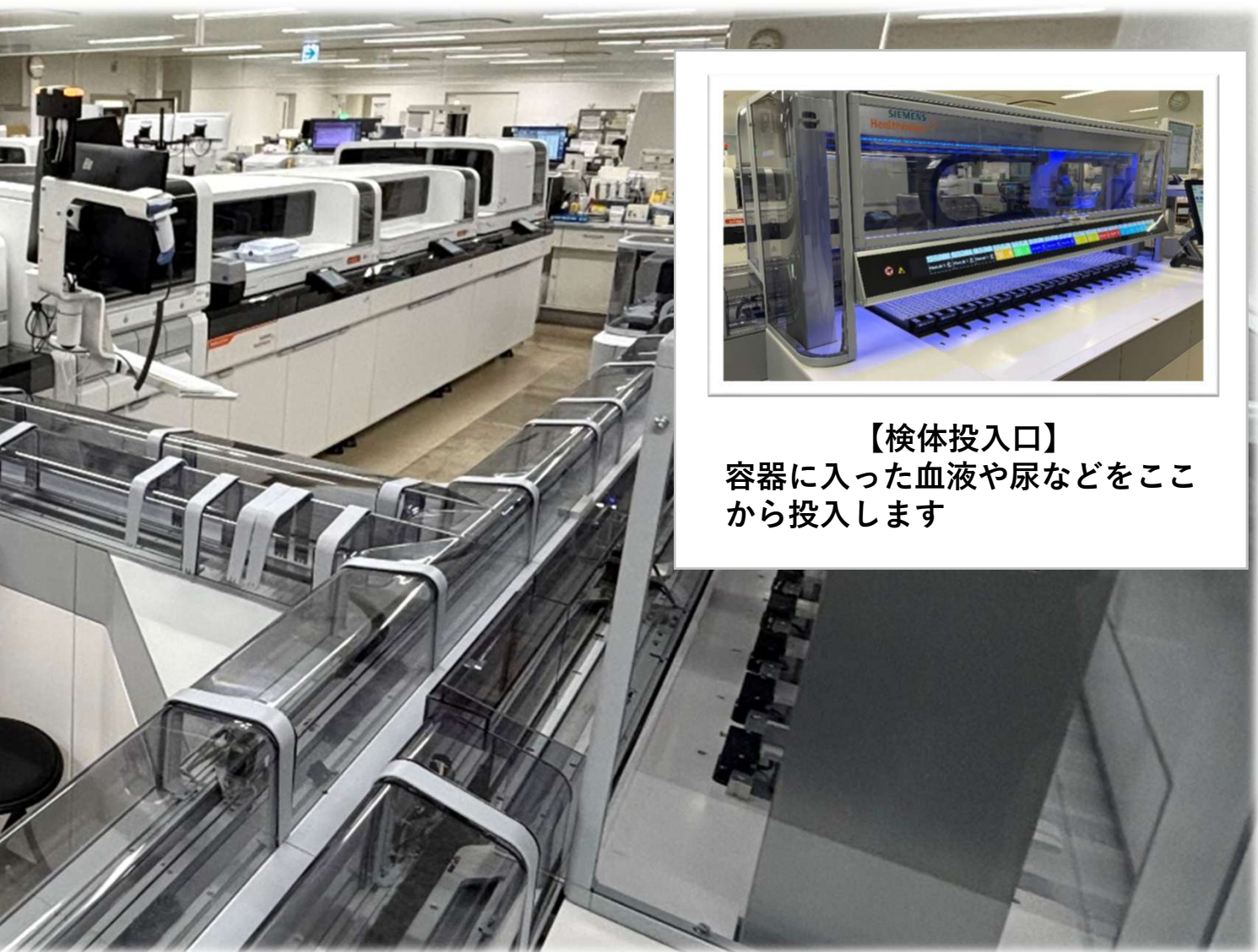
【**検体運搬用ベルトコンベヤー**】
検査機器間をつなぎ、自動で容器に入
った血液や尿を運搬します

臨床検査科

臨床検査科では、患者さんから採取した血液、尿、便、組織などを調べる検体検査や、患者さんから直接情報を得る心電図、肺機能、脳波、超音波などの生理検査を行います。24時間体制で臨床検査技師（国家資格）が検査を行います。



臨床検査技師（短時間会計年度任用職員）を募集しています！
詳しくはこちら



【検体投入口】
容器に入った血液や尿などをここから投入します

臨床検査科長

あいさつ



臨床検査科長 吉本 尚子

患者さんの診断や治療には、様々な検査が必要です。臨床検査科では日々多くの検体を扱い、迅速かつ正確に検査結果を提供しています。

この度当院検査科では、複数の臨床検査機器を繋いで血液や尿を自動で運搬する「検体自動搬送システム」を新しく導入いたしました。これまで検体の運搬に使っていた時間と人員を、採血や生理検査、患者さんとのコミュニケーション等、人でなければできない仕事に充てて参ります。これにより、採血待ち時間の短縮、超音波検査業務の充実を図り、患者さんへのサービスの向上に貢献していきます。

検体搬送システムお披露目会の様子

6月5日（金）に、東海・知多両市の市長や議員の皆様をお招きして、「公立西知多総合病院 検体搬送システムのお披露目会」を開催しました。



病院からのお知らせ



来て、見て、やってみよう／

小学生対象 「病院たいけんin西知多総合病院」

地域のみなさまに病院をもっと身近に感じてもらい、子どもたちが医療にふれるきっかけづくりとして、病院体験を開催します。

開催日時

8 / 9 (日) 13:00～

場所

公立西知多総合病院内

対象者

東海市・知多市在住の小学4～6年生の児童とその保護者1名

参加募集

募集期間：7 / 1 (水)～7 / 21 (火)
定員 (30組) を超えた場合は抽選となります。

その他

申込み・詳細は当院HPをご覧ください。



前回の職業体験の様子

▼分包体験



▼医療機器操作体験



▼CT検査体験



▼手術室見学





蒸し暑い日が続き、食欲がわかなくなったり、力が出なかったりと、夏バテしていませんか？ そんな夏バテに、冷たくさっぱりした食べやすいレシピをご紹介します♪

豚肉はビタミンB1が多く含まれており糖質と一緒に摂ることでエネルギーが効率的に使われるよう働きます。

夏野菜は、水分やカリウムが豊富に含まれています。体の熱を下げ利尿作用により、むくみ解消の効果が期待できます。

また、ビタミンCやカロテンなどビタミンも豊富で紫外線による肌のダメージケアや、疲労回復効果により、夏バテ防止に効果的です。

バランスよく栄養を摂り、暑い夏を乗り越えましょう！！

豚肉の冷やし茶漬け



夏野菜と豆腐和え



材料：1人分

米飯	150g
鰹節	2g
ごま油	大さじ1/2
豚肩ロース薄切り	70g
料理酒	適量
大葉	2枚
梅干し	1個
めんつゆ	大さじ2
氷水	100ml
ごま	適量

栄養価：1人あたり

エネルギー	501kcal
たんぱく質	19.8g
脂質	21.2g
炭水化物	61.0g
食塩相当量	3.9g



材料：1人分

オクラ	2本
なす	1/4本
ミニトマト	2個
絹ごし豆腐	35g
塩昆布	3g
穀物酢	大さじ1/2
ごま油	小さじ1
ごま	適量

栄養価：1人あたり

エネルギー	78kcal
たんぱく質	3.2g
脂質	5.3g
炭水化物	6.0g
食塩相当量	0.5g



1. ご飯に鰹節、ごま油を加えよく混ぜ、おにぎり状に丸める。
2. フライパンを火にかけ中火で両面を焼き色が付くまで焼く。
3. 鍋に水と料理酒を入れ、沸騰したら豚肉を色が変わるまでゆで、冷水に浸し粗熱を取る。
4. 大葉は千切りにしておく。
5. めんつゆと氷水を合わせてだし汁を作る。
6. 2を深めの皿に置き上に豚肉、大葉、梅、ごまをのせ、だし汁をかけて完成。

1. オクラは※板ずりし、沸騰したお湯で1分ほどゆでたら冷水に浸す。
2. なすは1cmほどの半月切りにし、耐熱容器に入れレンジで3分ほど加熱する。
3. ゆでたオクラを5mmの輪切り、ミニトマトはへたを取り半分に、豆腐は1cm角に切る。
4. 2にオクラ、ミニトマト、豆腐を入れ、塩昆布、穀物酢、ごま油、ごまを加えよく混ぜたら完成。

※板ずり…塩をまぶしまな板の上で両手で転がす。

