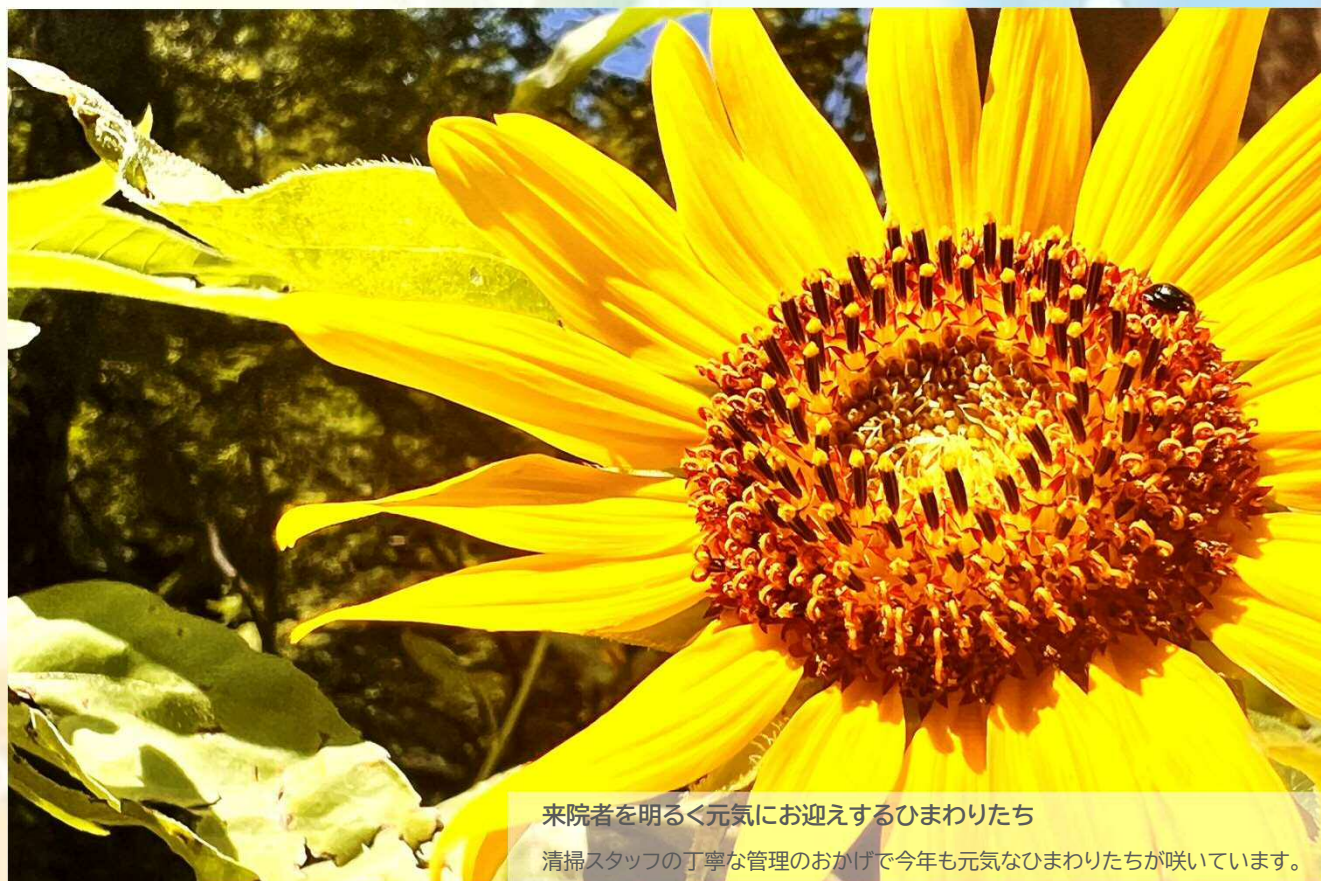


2025年夏号
No.79

五ヶ瀬町 国保病院通信

【お問合せ・発熱外来】
☎0982-73-5500

西臼杵医療センター五ヶ瀬町国民健康保険病院 介護医療院
<https://www.nishiusuki-hp.jp/gokase/>



来院者を明るく元気にお迎えするひまわりたち

清掃スタッフの丁寧な管理のおかげで今年も元気なひまわりたちが咲いています。

西臼杵公立病院の基本理念

西臼杵地域の住民皆様の病院として安全で質の高い包括的医療を提供するとともに、地域から信頼され愛される病院を目指します。

基本方針

- 地域に開かれた病院であり、住民の皆様にとって快適な病院を目指します。
- 地域に必要とされる救急医療体制、在宅、終末医療体制等の充実に努めます。
- 地域住民中心の保健・医療・介護体制を構築することで、地域包括ケアシステムを推進します。
- 常に研さんし医療水準の向上に努め、住民の皆様から信頼される人材を育成します。
- 西臼杵地域における持続的な医療体制を維持するため、病院の健全経営を目指します。

介護医療院だより ～レクリエーションと交流会を行いました～

7月4日(金)、介護医療院で七夕交流会を行いました。個別写真撮影の後、院内を散歩し外来看護師や医療事務と交流し、七夕飾りをバックに集合写真を撮影しました。入所者は「ありがとう」「(飾りを見て)きれいねえ」など、七夕飾りに興味深々のご様子でした。おやつには、特製!炭酸飲料や天の川をイメージしたゼリーが配られ、楽しそうに味わっていました。食事の後は、みんなで輪になって風船遊びで体を動かしました。



院内には七夕にちなんだ飾り物や、看護師が手作りした折り紙作品、切り絵などが飾られています。入所者様やご来院される皆様にも少しでも癒しになっていただけるよう、看護師間で協力して作成しています。

ぜひご覧ください。



オンライン診療スタート!! (施設限定)

今年の1月21・22日に実証実験を行った「オンライン診療」が本格スタートしました。施設限定ではありますが、桑野内の「グループホーム逍遙亭」と当院医師とをオンラインで繋ぎ、6月18日(水)、7月16日(水)に診察を行いました。

入居者は初めは医師の声がパソコンから聞こえてくることに戸惑いを見せていましたが、話をするうちに「風が強いですが、これは先生には聞こえとるですか」と楽し気に会話される方もいました。また、機器の通信環境も良くスムーズに診察を行うことができました。



6月18日(水)第1回 岡崎医師



7月16日(水)第2回 崔医師

机上演習型防災訓練・消火器・消火栓使用訓練

6月24日(火)に、防災訓練を行いました。

今回は、夜間帯の看護師3名、当直医1名、守衛1名の計5名での避難誘導を想定したもので、2グループに分かれ、机上でやるべきこと、注意すべきこと等を洗い出し、西臼杵広域消防署の消防士から助言をもらいながら実施しました。その後、消火器と消火栓(散水栓)の仕組みと使い方についてレクチャーを受けました。



診療体制について

【 受 付 】		月	火	水	木	金
【午前】 8時 ～ 11時	外 科	崔	崔 熊大消化器 外科	崔	崔	崔
	内 科	岡崎	岡崎	岡崎 熊大循環器 内科	岡崎	岡崎
	整形外科 ※予約優先	—	—	—	岡 菊陽台病院	—
	耳鼻咽喉科 第2・4木曜日	—	—	—	甲斐 高千穂町 国保病院	—
【午後】 1時 ～ 3時	内 科	高千穂町 国保病院 医師	—	熊大 循環器 内科	—	—
	外 科	—	熊大 消化器 外科	—	—	—
	整形外科	—	—	—	岡 菊陽台病院	—

★都合により休診する場合は防災無線等でお知らせします。

★**整形外科は予約優先です。**午前中は混み合いますので、新規や予約のない方は午後からの受診にご協力をお願いします。(受付：午後1時～3時)

風邪症状の方はまずお電話を！



☎73-5500

発熱や咳、のどの痛みなど、風邪症状のある方は「発熱外来」の受診となります。病院にお電話いただきますと、スタッフが受診方法を案内いたします。皆さまのご協力をお願いします。

下記日程で宮崎大学医学部から実習生が来ました！

6/2(月)～6/13(金)

黒木 陽斗(くろき あきと)さん 6年生 高千穂町出身

7/14(月)～7/24(木)

徳田 安美(とくだ あみ)さん 6年生 日向市出身

当院の実習では、医師の診察に同行したり介護施設や養護施設で入所者との交流を行ったほか、実際に患者様の処置を行っていました。「将来は県北の医療に携わりたい」と力強く話してくれました！

今日のテーマ

食中毒



今年の夏は猛暑が続き、細菌による食中毒が発生しやすくなっています。食中毒は、悪い細菌が食べ物に付着し、体内に侵入することで下痢や嘔吐などの症状を引き起こします。重症化すると命に関わることもあるので、正しい知識を身につけて、食中毒から身を守りましょう！

食中毒予防の3原則

①つけない（洗う・分ける）

- ・こまめな手洗い（調理前、肉・魚・卵を扱った後など）
- ・「肉」「魚」「野菜類」のまな板・包丁・ボウルなどを分ける
- ・食材は使用前にしっかりと洗う

②増やさない（低温で保存する）

- ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を保ち、詰めすぎない（冷気を行き渡らせる）
- ・買い物した後、できるだけ早く冷蔵庫に入れる
- ・冷凍食品の自然解凍は避ける

③やっつける（加熱処理）

- ・しっかりと加熱する。（中心部が75℃で1分以上の加熱が目安）
- ・ふきんやまな板、包丁などの調理器具は使用後洗剤で洗い、熱湯または台所用殺菌剤で殺菌する。
- ・作った料理を室温に長時間放置しない。時間が経ったら捨てる。
- ・温め直す際も十分に加熱する。

手洗いの前に
・爪は短く切っておきましょう
・時計や指輪は外しておきましょう



番外編！ エコバッグにも要注意！

・肉や魚の汁や野菜の土などが付着したまま使い続けると、食中毒菌が繁殖し新たに購入した食品に菌が移る可能性があります。汚れにくい素材の物を選ぶ、定期的に洗う、食材と食材以外でバッグを分けるなど、清潔に保つ工夫をしましょう。