

豊中彩樹だより

2025年秋・冬号

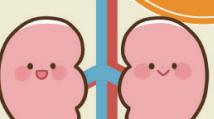
市民公開講座～腎臓を知ろう!!～



2025年度
市民公開講座のご案内

定員
30名
(参加費無料)

腎臓 を知ろう!!



外来スタッフに
お声かけください

2025年

11月8日(土)

10:00～12:00

場所 豊中敬仁会病院 5階会議室

講師

①芳賀 亮太【当院腎臓内科・人工透析内科医師】
(10:10～10:40 講義後、質疑応答)

②糟野 裕子【豊中けいじん会クリニック院長】
(10:50～11:20 講義後、質疑応答)

社会医療法人彩樹 豊中敬仁会病院 ホームページ/
住所: 豊中市少路1丁目8番12号
TEL: 06-6853-1700 (平日 9:00～17:00)

お問い合わせ

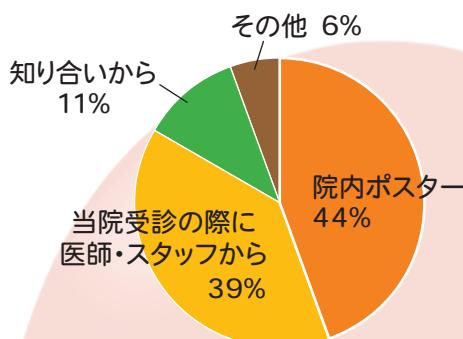
こちら



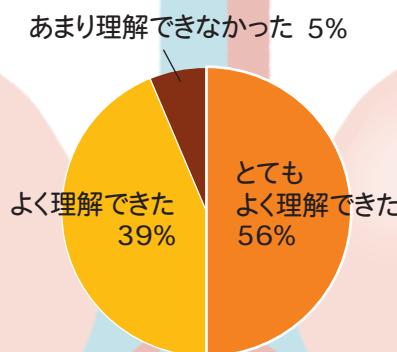
11月8日(土)に当院5階研修室にて、今年度は腎臓病の早期発見・予防を中心とした内容「腎臓を知ろう!!」というテーマで、当院の腎臓内科・人工透析内科医師である芳賀先生と当院から徒歩5分程の距離に位置している同法人の透析クリニックである豊中けいじん会クリニック院長の糟野先生による市民公開講座を開催しました。当院の患者様やご家族・お知り合いの方に多数ご参加頂き、誠にありがとうございました。今後も継続して地域の皆さんにとつて健康支援活動の一環として情報発信をしてまいります。

市民公開講座アンケート結果

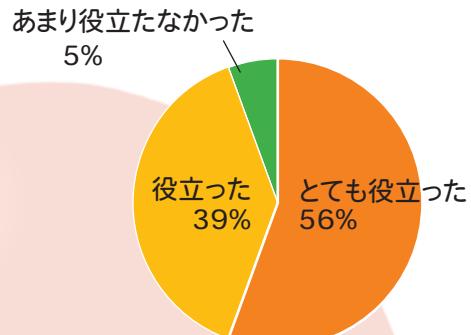
講座を知ったきっかけ



✓ 講座の理解度



講座の内容は役立つものになったか



ご意見・ご感想

- ・塩分のお話良かったです。
 - ・内容がわかりやすく、理解できました。
 - ・今日から塩分を減らす努力をもっとせねばと改めて思う。
 - ・チェックリストなどスライドを見ただけでは忘れてしまうので、資料として頂けたら嬉しいです。
 - ・運動・食事は十分注意していきたいです。
 - ・基本のお話し、食事の摂取や特に塩分については実例をあげて、とても参考になりました。又、最新治療の情報も心強い朗報です。しっかり努力したいと思います。
 - ・健康診断でクレアチニンの数値が悪いです。飲んでいる薬の影響でクレアチニンが高いと主治医から言われているのですが、健診では食生活の改善をすすめられるだけで不安でした。芳賀先生のお話しを聞いて安心しました。

今後、開催してほしい講座

- ・認知症について
 - ・自覚症状の出ない病気の見つけ方や予防法について
 - ・ここで開催できるなら、他のも参加したいです

講座にご参加いただいた皆様、
ご協力ありがとうございました



病院機能評価認定病院として認定されました



令和7年4月24・25日の2日間にわたり公益財団法人日本医療機能評価機構が実施する病院機能評価を受審し、同機構が定める認定基準(一般病院)の基準を満たす病院として認定を受けました。

職員一同、さらに努力し皆様に益々信頼される医療機関を築いてまいります。



患者さまのご意見

- ・消灯時間を早めてほしい。
- ・気軽に相談できる窓口があればと思います。
- ・一週間滞在しましたが、関係部門の連携が良く、看護師の皆さんも迅速に対応してくださり、感謝しています。
- ・病院食のイメージは良くないと思っていましたが、出汁の味もあり美味しかったです。

貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございます。

当院に患者相談窓口を1階に設けております。こちらの窓口では、患者様がどんなご相談でもお気軽にお声掛けいただける環境を整えております。医療に関すること、サービスに関することなど、何でもお尋ねください。引き続き、何かお気づきの点やご要望がございましたら是非お知らせください。

10月31日に外部講師をお招きし、『ストーマ・ウロストミーの選択・管理』について勉強会を開催しました。

内容は回腸・大腸ストーマ、尿路ストーマそれぞれの特徴と装具の選択方法、皮膚保護剤等アクセサリーを用いたケアを伺いました。当院では、ストーマやウロストミー保有者の方がその方らしい生活を送れるよう、ストーマケアに関する相談を随時受け付けています。遠慮なく、ご相談ください。

また、11月21日には当院理学療法士より、コメディカル・事務職・看護助手を対象とした『転倒予防に繋げるADL評価』の勉強会が行われました。直接的な医療行為は行わずとも間接的に転倒予防に貢献する立場として、意識することや言葉のかけ方などチーム医療における役割についての講習に、スタッフは真剣な面持ちで参加していました。

院内研修を開催しました

10月からの 新任医師紹介

しんみょう たくや
新名 拓也 泌尿器科部長

- ① 地域の皆様の健康を支えられるよう、丁寧な診療を心がけて参ります。お気軽にご相談ください。
- ② 野球 コーヒー
- ③ 喫茶店のマスター
- ④ コーヒーを飲んで筋トレに行くことです。



Question

- ① 当院に着任しての一言 ② 趣味
③ 医師になっていなかつたら? ④ マイブーム



たなか かづき
田中 一輝 泌尿器科医員

- ① 地域貢献できるよう頑張ります。
- ② 音楽鑑賞
- ③ 農業をしたかったです。
- ④ 自炊

栄養課レシピ 「鶏むね肉と白菜のあんかけ煮」

1人前: 約180kcal

〈材料: 2人前〉

鶏胸肉	150g
白菜	250 g
人参	1/4本
しめじ	1/2パック
生姜	1片
だし汁	300ml
ごま油	小さじ1
★醤油	小さじ2
★みりん	小さじ2
★酒	小さじ2
★砂糖	小さじ1/2
片栗粉	小さじ2
水	小さじ4

〈作り方〉

1. 鶏むね肉はそぎ切りにして、白菜はざく切り、人参は細い短冊に切り、しめじは小房に分ける。
2. 鍋にごま油をしいて熱し、生姜と鶏肉を軽く炒めて表面の色が変わるまで加熱する。
3. 白菜、人参、しめじを入れ、だし汁を注ぎ★調味料を加える。中火で白菜が柔らかくなるまで10分ほど煮る。
4. 水溶き片栗粉を回し入れ、全体をゆっくり混ぜる。とろみが付いたら火を止める。
5. 器に盛って、お好みで生姜を少しのせる。

鶏むね肉をそぎ切りした後
軽く塩と片栗粉をまぶしておくと
味が薄くてもまとまりやすく、
柔らかく仕上がります。



〈栄養ポイント〉

- ・鶏むね肉を使用することで高たんぱく低脂質
- ・白菜、人参、しめじから食物繊維やビタミンが摂れる
- ・生姜を使用することで減塩でも満足感がある