

はせだより 広報

回復期病棟

病棟の1日をご紹介します！

「回復期リハビリテーション病棟」では、急性期の治療を終えた患者さまが、退院後に少しでも元の生活に戻るためのリハビリテーションを専門に行います。

看護師の一日は、患者さまの健康状態を把握するためにミニカンファレンスからはじまります。病棟内での歩行訓練をサポートしたり、食事の介助など、患者さまの一番近くで明るく元気に見守っています。患者さまが元気な姿で退院されていくことを励みに頑張っています。



▲歩行訓練

看護師がしっかり横でサポート



▲病棟スタッフをまとめる

看護師長(左) 須永看護主任(右)

◆患者さまのためにできること

患者さまの言動に注意を払い、皮膚の処置中や歩行訓練のサポートの際など、患者さまと会話を交わしながら様子を確認しております。日々変わる患者さまの健康状態に合わせたサポートを心がけています。

さりげない心くぼり



四季折々の行事を飾ることで、入院している患者さまに少しでも季節を感じて楽しんでいただけたらと思っています。

装飾品作成者:伊藤 晴美(介護福祉士/看護助手主任)



▲ミニカンファレンス

患者さまの健康状態を確認



▲皮膚の処置

塗り薬を投与中も楽しく会話



▲スタッフ手づくりによる
四季折々の装飾品



安井理学療法士の'おうちで簡単ストレッチ!!'

体の「軸」を鍛えて強い足腰をつくりましょう!

体の「軸」を鍛えることで転倒しにくい、安定感のある体になります。

また、姿勢の改善にもつながります。

▲安井理学療法士



肩から踵までまっすぐ伸ばし、10秒キープ

少し曲げても大丈夫です

①立った状態から片足を後ろへ引いて伸ばします。

②ゆっくりと身体を前に倒していき、後ろ足を床から浮かしてバランスを保ちます。

※難しい場合は何かにつかまって行ってもOK

ポイント

背中が丸くならないように肩から踵までまっすぐ伸ばします。

床と平行になるところで止められるとGOOD!!

料理長おすすめアレンジレシピ

カボチャのミルクグラタン

- ①
- ・カボチャ・・・1/2個
 - ・レーズン・・・40g
 - ・牛乳・・・500cc
 - ・クルミ・・・30g
 - ・チーズ・・・30g
 - ・シナモン・・・少々
 - ・パセリ・・・少々
 - ・塩・・・ひとつまみ
 - ・砂糖・・・大さじ2



杉村料理長▶

③グラタン皿に入れチーズをのせたら焼き色がつくまでトースターで焼く。仕上げにパセリを振りかける。(パン粉をのせて焼いても可)

①カボチャを小さめに切り、濡らしたキッチンペーパーで包んで器にのせる。ラップをしてレンジで600W、7分くらい加熱する。(串がスッと通るくらい)

②鍋に①を入れてひと煮立ちしたら、塩を加える。(お好みで砂糖を入れても可)カボチャを少し崩しながら混ぜ、牛乳にとろみつけたら火を止めてシナモンを加える。



完成

バターナッツカボチャのポタージュ

- ・バターナッツカボチャ・・・1個
- ・玉ねぎ・・・1/2個
- ・バター・・・20g
- ・牛乳・・・100cc
- ・生クリーム・・・50cc
- ・塩・・・ひとつまみ
- ・胡椒・・・少々

①カボチャは皮をむいて、種を取ったら玉ねぎと一緒にスライスする。

②鍋にバターを入れて溶かしたら、弱火で玉ねぎを炒める。玉ねぎが透き通ってきたらカボチャを加えて、バターが全体に絡むまで炒める。



完成

入院・転院のご相談

<空所情報>※10/19現在
回復期病棟(3床) 療養病棟(0床)
ホームページで確認できます

医療法人社団誠和会長谷川病院

■地域連携部(MSW):渡邊、山本、安部

TEL:043(444)0137

FAX:043(444)0257

HP:<http://www.hphasegawa.or.jp/wp/>