



おもと

2021年
新年号



5階東病棟 諸見里 高子 作

『おもてなし料理』

心のこもった手料理で家族と過ごす大切な時間。

仲間と、たわいもない話で盛り上がり共に過ごす大切な時間。

そんな美味しい・楽しい時間が大好きな彼女は「丑年生れ」

丑年は「結ぶ・芽が出る」縁起の良い年だと言われています。

そんな彼女の『おもてなし料理』を頂きます。

5階西病棟 玉那覇



大浜第二病院 基本理念

①社会貢献

患者様・ご家族の安全、安心、納得、満足頂ける医療を提供する。

②人材育成

医療人としての心・知識・技術を育み、日々研鑽を積む。

③全人的医療

人の尊厳と自己決定の原則に基づき、その人にふさわしい生き方を共に考える。

④在宅支援

地域に根付いたリハビリテーション活動を展開し、患者様の自立支援と在宅医療を推進する。

新年のご挨拶



大浜第二病院 院長
田中 康範

新型コロナ禍の中、地域の皆様方におきましては息災な新年をお迎えのことと存じます。おめでとうございますと、気軽なあいさつもはばかれる御時勢になりました。「めでたさも中ぐらい以下のおらが春」と言ったところでしょうか。

激甚な天災の真ただ中で大浜第二病院は弛むことなく事業を継続する事ができました。これもひとえに地域、企業、行政など多くの皆様方のご支援のお陰であり感謝に堪えません。

令和2年はまさしく悪夢の一年間でした。「失われた1年」と一言で片付けるわけにいかない、余りにも失うものが大きい1年でした。人・物・金・時の動きがピタッと止まりました。SF 映画もどきの想像を絶する異常、異様な一年間でした。

「かりゆしウエアでまーかいが！」と声かけられる春、ハーリー鐘が鳴るうりずんの頃、甲子園に球児の声がこだまする夏、どこからともなくエイサー太鼓が聞こえてくればそろそろお盆、秋も近い。大綱引き、マラソンで年の瀬を感じ、大忘年会の無礼講で一年を締め気持ちも新たに新年を迎えるはずでした。その全てを失い、季節感もメリハリも無い砂を噛むような一年になりました。ささやかな楽しみのカラオケ、スナックも禁止になり生きている意味さえ分からなくなりました。当初は禁断症状に苦しみ、いつしか慣らされ、今では諦めともつかない悟りの境地に至っています。

怪しげな芳香を放つ花が咲き乱れ、夜の蝶が舞う喧騒とした街とディスタンスを設け、朝帰りで罵声を浴びせられることも無くなりました。新しい生活様式のお陰で家内安全・

夫婦円満、風邪一つひかない健康的な一年を過ごすことができたのは怪我の功名でしょうか。

週末はステイファームで過ごしました。燦燦と輝く太陽の下で凛々しく咲く野の花と野暮なマスク無しにおしゃべりし、毒の無い蝶と濃厚接触で戯れながら畑を耕していました。コロナ禍で様々な教訓や副産物も生まれました。夜型社会に一石が投じられ、感染対策の基本は広く一般社会に根付きました。オンラインの活用による様々な試みがあり、人と人が交叉せずとも可能なことが多くあることに気付きました。マスク1枚手に入らないという現実には唖然とし、物の大切さ、足るを知る良い切っ掛けになりました。

コロナを語れば限りがありません。

今年度の3つの目標を掲げます。

1. コロナを教訓にした事業継続計画の策定
2. 地域包括ケアシステムにおける当院の立ち位置の確立
3. やり甲斐のある職場作り、働き方改革の推進

今年度も『安全・安心・納得・満足』という当院の根本理念の下、コロナに負けない実りある一年にする所存です。

面会禁止により患者様、御家族には多大な不便をお掛けし申し訳なく思っています。心苦しいのですが今しばらくの御辛抱をお願い申し上げます。

いつでも面会できる当たり前の日常が一刻も早く訪れますように！

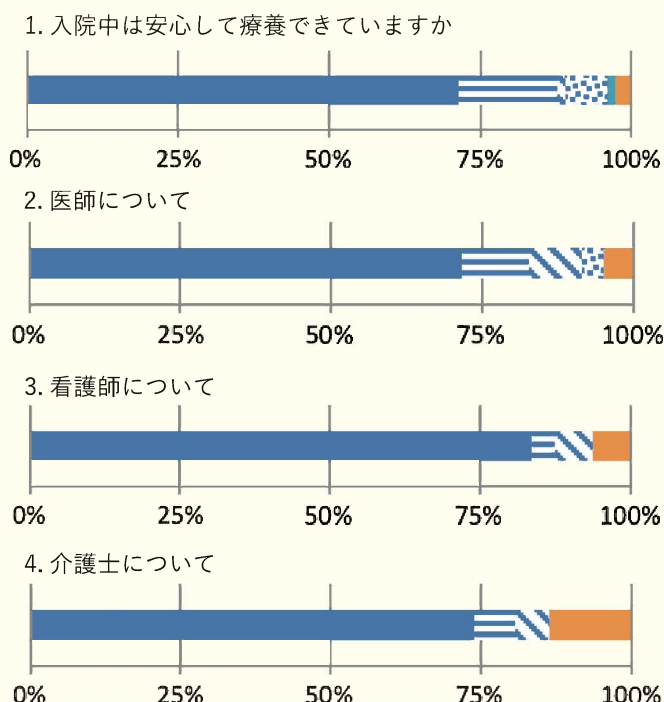
地域の皆様方には息災な一年になりますように！



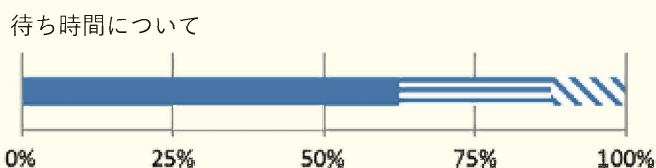
令和三年正月

令和2年度 満足度調査結果

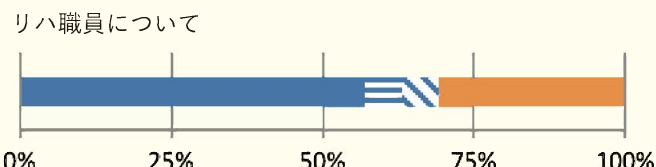
●大浜第二病院（6階、5東、5西病棟）



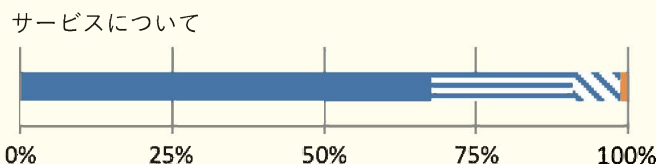
●大浜第二病院（外来）



●大浜第二病院（リハ）



●デイサービスセンターとよみの杜



■ 満足 ■ やや満足 ■ どちらでもない ■ やや不満 ■ 不満 ■ 未記入

今年度の結果より、コロナ禍の中、満足という言葉や職員へ改善して欲しいというご意見がありました。今後は、皆様のご意見を基に職員一同改善に取り組んで参ります。詳しい内容はホームページに掲載していますのでご覧下さい。

部署 紹介

診療情報管理室

病院には様々な部署がありますが、「診療情報管理室」という部署がある事を知らない方が多いのではないのでしょうか。外来受診や入院した際に診療録（カルテ）を目にされた事があると思いますが、そこにはたくさんの情報が記載されています。私たち医療スタッフはその情報をもとに患者様への治療を行います。しかし、その情報が「適切な情報」でない場合、正しい治療は行えず、その診療録は全く利用価値のない物となってしまいます。

診療情報管理室では回収した診療録の記載漏れや記録の矛盾、不備があった場合、各部署へ随時修正依頼を行います。同時に患者様の情報や主要な病名を抽出・蓄積し、データベース化して必要な情報がすぐに活用出来るようにしています。そして、完成した診療録は施錠されているカルテ庫で厳重に保管され、次の診療や教育・研究等に活用し、医療の質向上に役立てています。

現場でお会いすることは少ないですが、チーム医療を側面から支援できるよう今後も努めて参ります。また、診療録開示のご要望の際には所定の手続きが必要となりますので、ご不明な点がございましたらお申し付け下さい。



2021年も元気よくまめに働くぞ～

福豆いりくずもち



5 階東病棟
諸見里 高子

料理を作る事が好き、ふるまう事が好き、味わう事が好きで、その時間や空間を家族や仲間と共有する事が、私の何よりも大切な時間です。

それぞれの料理には、栄養を摂る事だけではなく、各々の「想い」が詰まっています。

「未来への希望を込めて」伝承したい、私のおもてなし料理を紹介します。



福豆いりくずもち (作りやすい分量: バット 21cm×15cm)

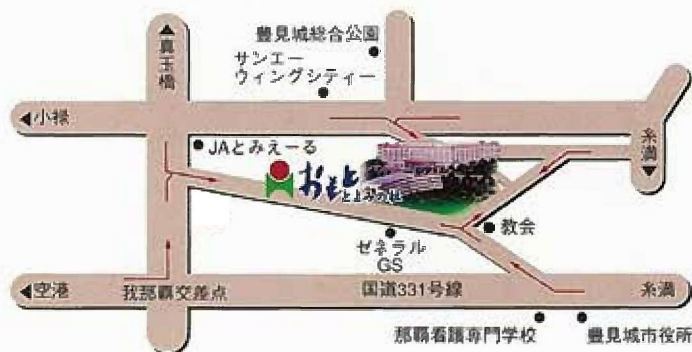
A	葛粉	1 カップ
	タピオカ粉	大さじ 2
	水	4 カップ
	黒糖 + 三温糖	1 カップ
	きな粉	適量
	黒まめ	適量

- 1、A の材料を鍋に入れ、しっかりかき混ぜる。
 - 2、中火でしっかり粘りが出るまでかき混ぜ続ける。
 - 3、粘りが強くなったら、弱火にし、透明感・照りがでたら火を止める。
 - 4、バットにきな粉を敷き、そこに流し込み、固まるまで冷蔵庫で冷ます
 - 5、余熱が取れたら上からも、きな粉をまぶし適当な大きさにカットして出来上がり。
- ※黒豆やうちな～ぜんざい、栗などを入れると季節感がでて良いと思います。

永年勤続医療従事者表彰

沖縄県医師会は、会員医療機関を対象に「20 年勤務する医療従事者」に対して、毎年表彰式を行っています。しかし、今年度は新型コロナウイルス感染症対策のため、あえなく中止となりました。そこで、「永年勤続医療従事者表彰式」をささやかながら当院で開催いたしました。医師会より贈呈された表彰状と記念品、当院より花束と労いのお言葉を贈らせていただきました。受賞された4名の皆さん、おめでとうございます!!

- 姫野 さやか (薬剤師) ●安慶名 真樹 (医療ソーシャルワーカー)
- 城間 真喜子 (介護福祉士) ●中村 哲也 (介護福祉士)



420台収容駐車場完備

編集後記

総務課 島添

「新年明けましておめでとうございます!」と、会う人ごとにあいさつすると、その都度清新な気分になるのと同時に新しい日々のおとずれにワクワク感を感じるのではないのでしょうか。今年も一年気を引き締めて体調管理に気を付けながら乗り切っていきましょう。

職員募集!!

私たちと一緒に働きませんか。ブランクのある方でも復職支援研修でサポートします。主婦の方・中高年の方も大歓迎!お電話ください。
募集職種: 薬剤師、看護師、准看護師、介護職員、調理スタッフ

TEL 098-851-0103 (総務課)



おもと会グループ
リクルートサイト