



「ムスカリ」

ムスカリは鮮やかな青紫色の花が春の花壇を彩り、チューリップなどほかの花を引き立てる名わき役といつてもよい花です。丈夫で育てやすい秋植え球根で、丸い壺形の小花が、ブドウの房のように密集して咲く様子も愛嬌があります。

高知赤十字病院の理念

愛され、親しまれ、信頼される病院づくりを目指します。

高知赤十字病院基本方針

- 人道・公平・中立・奉仕の赤十字基本原則を遵守します。
- チーム医療を推進し、患者様中心の安全で良質な医療を提供します。
- 高度医療の推進と救急医療の充実を図ります。
- 地域医療機関との連携を推進し、地域医療レベルの向上に努めます。
- 教育・研修の推進と次代を担う医療従事者を育成します。
- 災害時における医療救護活動への積極的な参加と支援を行います。

受診される皆様へ

私たちは、受診される皆様の権利を尊重します

- 平等かつ適切な医療を受ける権利
- 個人の人権が尊重される権利
- プライバシーが保障される権利
- セカンドオピニオンを受ける権利
- 医療上の情報及び説明を受ける権利
- 医療行為を選択する権利

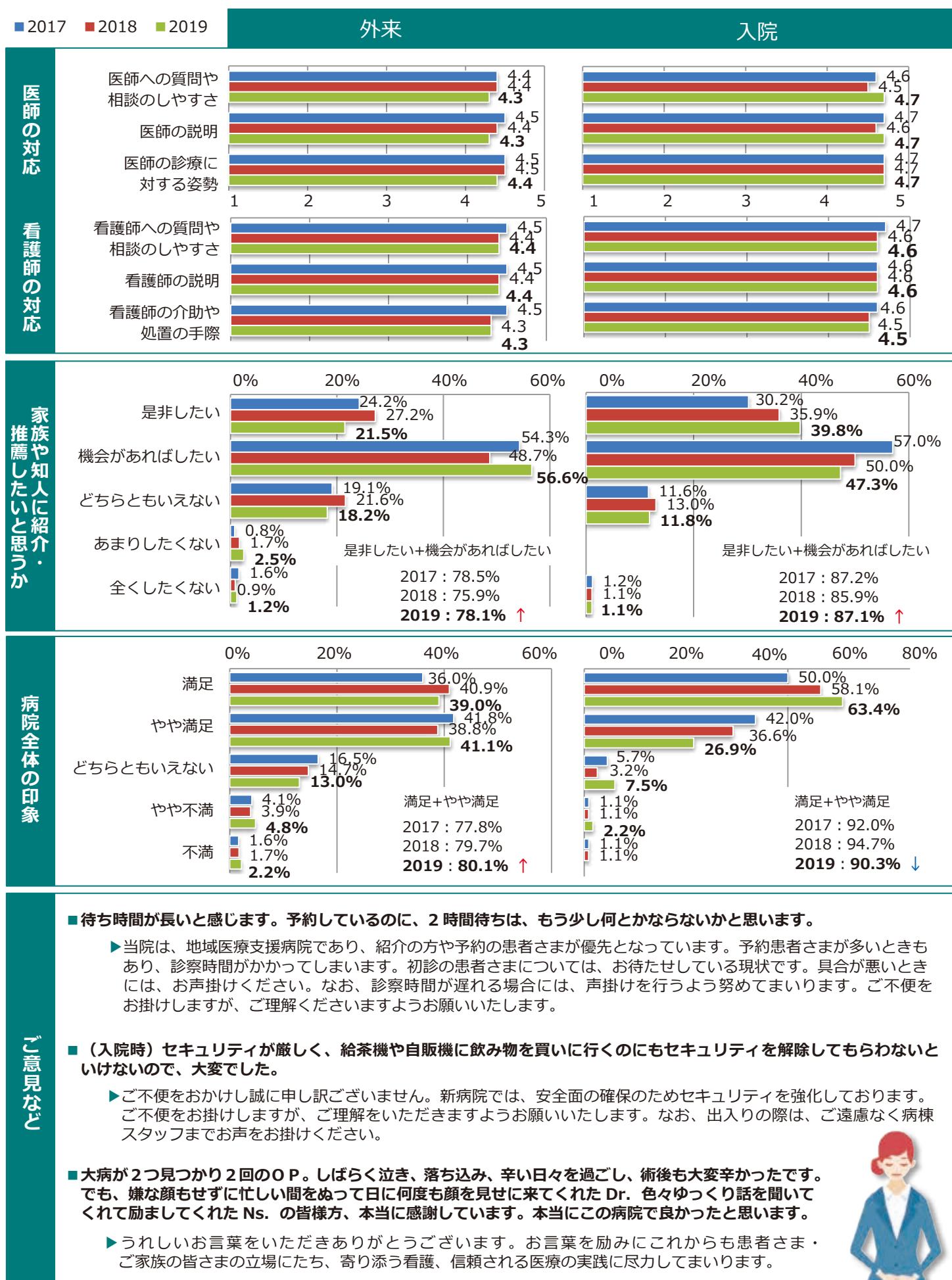
私たちからのお願い

- ご自身の健康に関する詳細な情報を医師をはじめとする医療提供者にお知らせください。
- 治療や検査等は、理解し、納得したうえでお受けください。分からぬこと等は、ご遠慮なく医師をはじめとする医療提供者にお問い合わせください。
- 病院内では他人の迷惑にならないようにお願いいたします。
- 暴言・暴力行為があった場合、診療をお断りすることがあります。
- 医療費の支払い請求には、速やかな対応をお願いいたします。
- その他、より快適な入院生活をお過ごしいただくために、病院内の約束事についてはご協力ををお願いいたします。

2019年度患者満足度調査結果報告

※抜粋

今年度も、多くの皆さまのご協力により、貴重なご意見・ご要望をいただきましたことをお礼申し上げます。
集計結果については、院内にも掲示し公開しております。(2月下旬～5月下旬)





体制を整え、災害に備える。

去る2月14日(金)、災害時における災害対策本部の運営を想定した訓練を行いました。

災害が発生すると病院では、診療をはじめとする業務の継続や病院機能の維持、多数傷病者の受入に備えたエリアの開設などに対応するため、「院内災害対策本部」が設置されます。災害対策本部では、院内各所の情報を集約するとともに、県や市の災害担当部門および日赤高知県支部などと情報を共有し、態勢を整備、方針を決定していきます。

災害対策本部は、職員や受診患者など、主に人に関する情報を扱う「総務班」、建物や機器の被災状況、病院機能維持のために必要な備蓄など、物に関する情報を扱う「施設物品班」など、役割ごとに班分けがされています。今回の訓練ではまず、発災初期の初動対応として、本部設置場所となるホール内のスペースを有効に活用し、各班の連携を円滑に行うための災害対策本部内のレイアウトと、各班内での業務の確認を行いました。導線は確保できているか、必要な情報は見やすい状態にあるかなどを確認します。

さらに、多数の傷病者に対応するため、他県から支援に来る救護班や DMAT（災害派遣医療チーム）の受け入れを想定した「受援対応訓練」、被災地域外への航空機搬送を想定した「広域医療搬送訓練」も行いました。受援訓練、広域搬送訓練では、デモンストレーションを見てもらうことで、それぞれの担当において必要な手順や全体の流れについて理解してもらいました。

今年度は9月に新病院での初めての院内災害対策訓練を行うなど、年間18回の災害救護に関する訓練や研修を行いました。多くの職員が参加し、訓練や研修を行うことで、個々のスキルアップだけでなく、職員間での情報の共有、連携の強化へと繋がります。今回の訓練を当院の災害対応体制の確認と見直しのひとつのきっかけとし、今後も、日頃の診療業務と併せて、災害に強い病院として皆さまの暮らしと安心に貢献していきたいと考えています。

各班内での業務確認



デモンストレーション



当講座では、「健康でいきいき暮らす」ためのヒントや知識を、専門の講師が分かりやすくお伝えします。どうぞ、お気軽にご参加ください。

開催場所	高知赤十字病院 2F 図書ラウンジ / 第三水曜日 / 14時～
開催日時	12月～3月は、インフルエンザ流行期につき、休講いたします。
教室内容	健康講座（約30分）/相談コーナー
対象者	地域住民の皆さん、外来・入院患者さま

令和2年度 講座年間スケジュール

開催日	テーマ	実技	講師	相談員
4月15日（水）	認知症予防のために！ ～脳力グッとアップ～	●	作業療法士	看護師長
5月20日（水）	誤えん性肺炎について		摂食・嚥下障害看護認定看護師	看護師長
6月17日（水）	南海トラフ巨大地震に備える ～今からできる「こころの準備」～		臨床心理士	看護師長
7月15日（水）	生活習慣病の予防	● 健康測定	保健師	看護師長
8月19日（水）	心筋梗塞 ～胸が痛いだけじゃない～		救急看護認定看護師	看護師長
9月16日（水）	筋肉鍛えて健康に！ ～自宅でできるホーム貯筋術～	●	理学療法士	看護師長
10月21日（水）	「減塩食」って難しくない！！		管理栄養士	看護師長
11月18日（水）	みんなで防ごう！ インフルエンザの予防の知識		感染管理認定看護師	看護師長

※新型コロナウイルス感染拡大防止対策により、開催中止となる場合があります。

おすすめお手軽レシピ

管理栄養士 森本 愛

新玉ねぎのステーキ ～豚肉のマスタード炒めのせ～

作り方

■材料(2人分)

新玉ねぎ……1/2個
豚薄切り肉……50g
めんつゆ…大さじ1/2
サラダ油……小さじ1
バター………2.5g
粒マスタード…小さじ1
ブロッコリースプラウト……適量

■栄養成分:1人分

エネルギー 213kcal
たんぱく質 11.4g
食塩 0.6g

1 玉ねぎは皮をむいて7～8mm程度の輪切りにする。バラバラにならないように中心まで爪楊枝を刺す。豚肉は一口大に切り、めんつゆをもみ込む。

2 フライパンを熱してサラダ油を加え、玉ねぎの両面を弱火でじっくり焼く。玉ねぎに火が通ったら取り出し、お皿に盛りつけておく。

3 フライパンをさっとふき、中火にかけてバターをいれて豚肉を炒める。豚肉に火が通ったら、水大さじ1で溶いたマスタードを加える。軽く煮詰めて玉ねぎにかける。ブロッコリースプラウトをちらす。

新玉ねぎは、辛みが少ないため生でもおいしく食べられますが、弱火でゆっくり加熱すると甘みが出てきて、トロッとした触感も楽しめます。また、豚肉に含まれているビタミンB1は疲労回復効果などがありますが、玉ねぎに含まれる辛み成分と一緒に摂る事で吸収がアップすると言われています。



春先にだけ出回る
新玉ねぎは、収穫してすぐに出荷されるため、皮が薄くて水分が多く柔らかいのが特徴です。



皆さまへよりよい情報提供ができる紙面づくりを目指しております。

本誌に対するご意見やご要望などございましたら、高知赤十字病院医療事業・広報課までお寄せください。

(088-822-1201 (代表))

