



ご自由にお持ちください。

パウロレター

Vol.
73

<発 行> 医療法人中山会 新札幌パウロ病院

<編 集> 広報委員会

<発行日> 平成 27 年 8 月 10 日

〒004-0002 札幌市厚別区厚別東 2 条 6 丁目 4-1

TEL(011)897-4111・FAX(011)897-4114

www.byo-in.com / メール paulo@byo-in.com

「患者さんの目線」で
優しい医療を

- <基本方針>
- ・患者さんを自分の肉親と思う精神で接します。
 - ・良質かつ適切なサービスの提供に努めます。
 - ・愛され信頼される病院を目指します。



老人病棟に春が来た

—理事長さんは泣き虫—

会長／中山修子



『明日のことまで思い煩うな。明日のことは、明日自ら思い煩わん。』

この聖句に支えられ、患者さんとの一日一日を大切に過ごしてきた中山会長が、平成8年10月、これまでの思いや感じてきた事を綴った一冊の本『老人病棟に春が来た』を出版しました。

このコーナーでは、その中からシリーズでエッセイをご紹介していきます。

敬老の日に――

パウロ病院は、お見舞いの家族がほんとうに多い病院だ。家族の背景にめぐまれている患者さんが多いから明るい顔が多い。

休日、祭日、お盆、お正月などは病院のスリッパが足りなくなるほど子供も孫もみんな引き連れて家族が訪れる。それはそれは賑やかだ。

この間の敬老の日は特にそうだったらしい。そんななかで胸の詰まる話を聞いた。一つの病室は八人部屋なのだが、八人の患者さんのうち七人の家族が来てくれたとのこと。

それこそ息子に娘に連れ合いに、嫁、孫にひ孫にと、好物の食べ物が配られ、明るい笑い声、楽しい話し声が、病室にいっぱい溢れていたに違いない。

するとたった一人、だあれもお見舞いの来なかった八十六歳のU男さんが「ウォーッ!!」と、突然泣き出したとのこと。

主任看護婦の石若さんは、「可哀相でどう対応してよいのかわからなかった」と私に告げた。

泣き出したU男さんは、検温をしてもらいながら主任の胸をこっそりさわったのだそうだ。どんなに淋しかったことだろう。看護婦のおっぱいをさわってU男さんは、少しは癒され慰めを得られたであろうか。

「患者さんは、みんな孤独なのよね、ときどきおっぱいとかお尻をさわらせてあげなさい!?」。笑って言うと、「私の体、ガリ子だから魅力ないんですよねッ」。石若さんもさわやかに笑った。

それにしても「淋しいよお！」と泣き出したU男さんが、検温のために俯いた看護婦のおっぱいをさわったという話……。切ないと言うか可愛いと言うか……。

なにより、笑って黙っておっぱいをさわらせてあげた石若さんの優しさに救われた。

リハビリに特化した 短時間デイケア

生活に密着した目標に向かい必要な訓練を行います。

例えば…

一人でバスに乗り、
買い物に行きたい。

自分で食事を作りたい。

…などなど。

短時間デイケアの流れ（2部制）

1部 午前 10:00 ~



2部 午後 13:50 ~

活動時間は2時間10分程度。
リハビリに特化しているため、入浴・食事はございません。

料金目安

介護保険 1割負担分

(月額)

要支援1 … 1,906円
要支援2 … 3,907円

(日額)

要介護1 …… 354円
要介護2 …… 412円
要介護3 …… 471円
要介護4 …… 528円
要介護5 …… 587円

無料体験 見学募集中

医療法人中山会 新札幌パウロ病院

通所リハビリテーション

ふる里



(011) 897-7373

FAX (011) 897-4112

<http://byo-in.com/tsusho/>

※既存のふる里（10:00～16:00）も通常通り営業しております。



〒004-0002

札幌市厚別区厚別東2条6丁目4番1号



パウロ通信 7月
July

パウロ夏祭り 2015 開催

今年も迎えた夏の恒例行事『パウロ夏祭り』。

前日祭・本祭、両日共に天気に恵まれ、晴れ渡る青空と燐々と輝く太陽のもと、利用者さん、患者さんとそのご家族、また地域の皆様が訪れ、大変賑わいました。



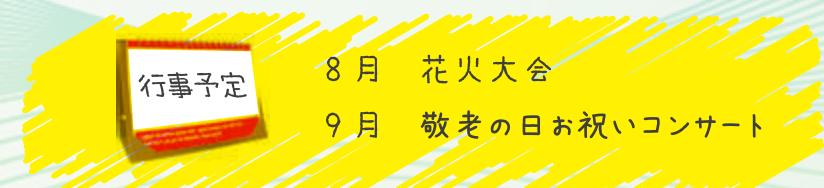
今年も開催された『パウロ夏祭り』。
天候にも恵まれた中、職員による『よさこい』
で祭りがスタートしました。
練習に練習を重ねた踊りは息ぴったり !!
暑さも吹き飛ばす、元気で迫力のある踊り子
達でした。



よさこいが終わると、楽しみにしていた『模擬店』がオープン！今年も暑かったせいなのか!?『アイスクリーム』や『かき氷』がオープン早々に長蛇の列!! 大人たちは『焼き鳥』や『えだまめ』片手に『ノンアルコールビール』で乾杯!! 他には、初出展の『たこ焼き』や『射的』、毎年恒例の『ヨーヨー釣り』や『金魚すくい』など、他の屋台も大盛況！おなかいっぱいになった所で、最後はみんなで盆踊り !! 夏祭りに参加頂いたみなさんは、笑顔で楽しんでもらえた様子でした。来年はさらに盛り上げてまいります!!

6月 June のど自慢大会

6月24日、通所リハビリデイルームにて『パウロのど自慢大会が』行われました。さまざまなコスチュームに身をまとい、患者さんと利用者さんが元気いっぱいに歌を披露。日々の練習をかなり積んできたのか、みなさんとても上手で聞き惚れてしまいました。しかも、今回の審査委員長には、あの大物ゲストが登場…?!



行事予定

8月 花火大会

9月 敬老の日お祝いコンサート

平成27年度

パウロにっこりクラブ開催スケジュール

新札幌パウロ病院は、昭和57年開院以来、地域の皆様に支えられて参りました。
平成19年より地域の皆様に『何かお役にたてることが出来れば。』との思いから、
皆様との“ふれあい”を大切にする活動を進めるため、パウロにっこりクラブを設置しました。
今年多くの地域の皆様との交流をはかります。

第6回 にっこりクラブ

講座内容：①公開講座／講師：志賀隆博（薬剤科薬剤師）

テーマ：『糖尿病』



～知っておきたい、聞いておきたい糖尿病の話。～

以外と知っているようで知らない糖尿病の事。

その原因や対策、皆さんのが疑問に思っている事にお答えします。



日 時：10月28日（水） 14時～15時

場 所：新札幌パウロ病院1階 礼拝堂

参加費：無料

※ご参加の皆さんには、血圧測定を行っております。

どうぞお気軽にご参加ください。

＜お問い合わせ＞

新札幌パウロ病院 TEL:011-897-4111 担当：事務部 本（もと）

第5回 にっこりクラブレポート

7月22日、第5回にっこりクラブが開催されました。

テーマは『熱中症の予防と対策』。

当院、須藤看護副部長による「熱中症はどのようにして起こるのか」。その「要因」・「症状」を学び、熱中症を予防する為の講座を行いました。

今回もたくさんの地域の皆さんにお集まり頂きました。



ちよ
とつ

いいはな話

グループホーム春桜ホーム長 鈴木知子

私は毎朝の通勤時に病院の中庭を通ります。立木からの陽ざしや木々を抜けてくる風がとても心地よくなってきました。

次々と咲く花を見て元気に鳴く鳥のさえずりを聞いていると山の中をハイキングしているような楽しい気持ちになります。

気温が少し高めになり春桜の入居者さんと中庭の散歩をする機会が増えました。中庭に入ると開口一番「わー！きれいだねー！！」と感激して下さいます。

入居者の皆さんは認知症が進んだり体調を崩すことが多いですが、ほんのひととき、一緒に美しい風景を楽しむことのできる時間は私たち職員にとってもうれしい貴重なものです。その時間を少しでも長く多く作っていきたいと思っています。



食べることは楽しみのひとつ。しかし、年を重ねるごとに、食欲が落ちたり、食べる量が減ったり、食べやすいものに偏ったりと、食生活に問題が起きます。健康寿命を延ばし、口から楽しく食べる！ことを目的に高齢者の食の特長やそれぞのタイプに合わせたレシピや工夫を紹介します。

家族と同じものを食べたい！～唐揚げ～

エネルギー
200kcal



から揚げのみぞれ煮(2人分)

【材料(2人分)】

鶏もも肉皮なし	100 g	a	澱粉	適量
塩・こしょう	少々		油	適量
おろし生姜	小さじ1/2		大根おろし	100 g
酒	小さじ2	b	醤油	大さじ1
醤油	小さじ1		みりん	大さじ1

【作り方】

- ① 鶏肉は一口大（1個10g）の大きさに切る。aの調味料で下味をつける。
- ② ①に澱粉を振り、油で揚げる。※参考
- ③ 大根おろしを鍋に入れ、bの調味料で味をつける。
- ④ ③に鶏肉の唐揚げを入れ、肉がしっとりするまで煮る。
※澱粉をしっかりとつけることでとろみが付きやすくなります。

市販の唐揚げでも一口大に切り大根おろしを合わせることで同様に食べやすくすることができます。衣がしっとりとし、澱粉のとろみで食べやすくなります。

無料送迎バスのご案内

▼新札幌パウロ病院行き ◎13:15発の便は、土・日・祝日は運休

地下鉄 新さっぽろ駅 9番出口発	8:50 10:20 ◎13:15	新札幌 パウロ病院着	9:00 10:30 13:25
------------------------	-------------------------	---------------	------------------------

▼地下鉄新さっぽろ駅行き もみじ台経由、新札幌の交番前下車

新札幌 パウロ病院発 (病院裏駐車場)	11:30 15:00 19:30	地下鉄 新さっぽろ駅着	11:50 15:20 19:50
---------------------------	-------------------------	----------------	-------------------------

第3回 摂食・嚥下 (せっしょく・えんげ)

摂食嚥下とは、食べ物や飲み物を口で取り込み、飲み込むまでの機能の総称です。この機能に障害が起きると低栄養状態、誤嚥、窒息などのリスクにつながる恐れがあります。

注意したい食品

嚥み切りにくい食品

- ◎ 繊維の多いもの ごぼう、筍。
- ◎ 弹力が強い たこ、イカ、こんにゃく、練製品。

喉に残りやすい食品

- ◎ 粘りがある 餅、団子。
- ◎ パサパサしている カステラ、パン、ゆで卵。
- ◎ 付着しやすい のり、ワカメ、青菜、最中の皮。

むせやすい食品

- ◎ 酸味が強い 醋の物、レモンなどの柑橘類。
- ◎ サラサラした液体 水、お茶。
- ◎ バラバラになるもの 蒲鉾、ひき肉（そぼろ状）。
- ◎ 液体と固体に分かれるもの 味噌汁、高野豆腐の煮物。

食べやすくする、ひと工夫～肉～

- ・大きさは、食べやすい一口大に切る。
- ・肉は皮の部分や脂身を取り除き、叩くまたは筋を断ち切るよう隠し包丁を入れる。
- ・飲み込みを助けるために、片栗粉・ゼラチン・とろみ調整剤などを利用する。（ひき肉を炒める場合も、片栗粉を絡ませてから炒めると食べやすくなります。）



交通事情などにより到着時間が変動する場合がございます。
ご利用の際は、あらかじめご了承願います。