

井原市立 井原市民病院

所在地 〒715-0019 岡山県井原市井原町 1186
代表 (0866) 62-1133
FAX 62-1275

診療科目 内科、外科、整形外科、小児科、産婦人科
眼科、泌尿器科、耳鼻咽喉科、放射線科
リハビリテーション科

皆さんご承知のように当院は四月一日より井原市の公営企業として新たなスタートを切りました。公営企業とは、その名前のとおり利潤を求め自分の足で歩く企業と位置づけられています。自立すること、独立することを意味します。

私は病院事業を管理する事業管理者、武田院長は病院診療を管理する診療管理者です。

今後両者が力を合わせて病院を運営することになります。職員の皆様方にも公営企業法全部適用の意味について漸次理解頂きたく思います。



事業管理者 就任の御挨拶

大田 浩右

試験というハードルを捨てました。民間のフットワークを取り入れた思い切ったアクションプランの作成を大学に指示したのです。新大学病院アクションプランの説明に対しても多額の上京経費を必要とする従来の多人数ゾロゾロ型ではなく、それぞれの専門分野の直接の担当者を呼んで意見を聞く形をとっています。

新大学病院は、研究の成果を特許として取得し、民間資本と連携した収益事業の展開を視野に入れるなど、思い切った改革が進められようとしています。

このような国を挙げての行政改革の地方版として井原市民病院が公営企業化されました。その延長線上には民営化もありうるということでしょうか。

当面する私の仕事は、民間並の事業形態にどのようにして近づけるかです。慌てず焦らず着実に歩を前に進めたいと考えますので、よろしくお願いします。

今年の九月から井原市民病院の入院患者は新病棟に移る予定であります。新築が始まつてから一年数ヶ月の間、色々

の御不便をおかけしましたが、

感謝の意を表したいと思います。

新棟への移転

院長 武田 和久

略歴	
昭和39年3月	岡山大学医学部 卒業
昭和45年4月	岡山大学脳神経外科助手
昭和51年12月	大田病院(現 医療法人祥和会脳神経センター 大田記念病院) 開設
平成2年4月	福山市医師会会長 就任
平成10年4月	福山市医師会顧問 就任
平成12年4月	岡山大学医学部講師 就任
医療法人祥和会	脳神経センター大田記念病院
理事長(現職)	

病院見学会へのお誘い

第一期工事も完了し、新病棟が完成いたしました。
つきましては、市民の皆様を対象に下記日程にて病院見学会を開催いたします。皆様のご参加をお待ちいたしております。

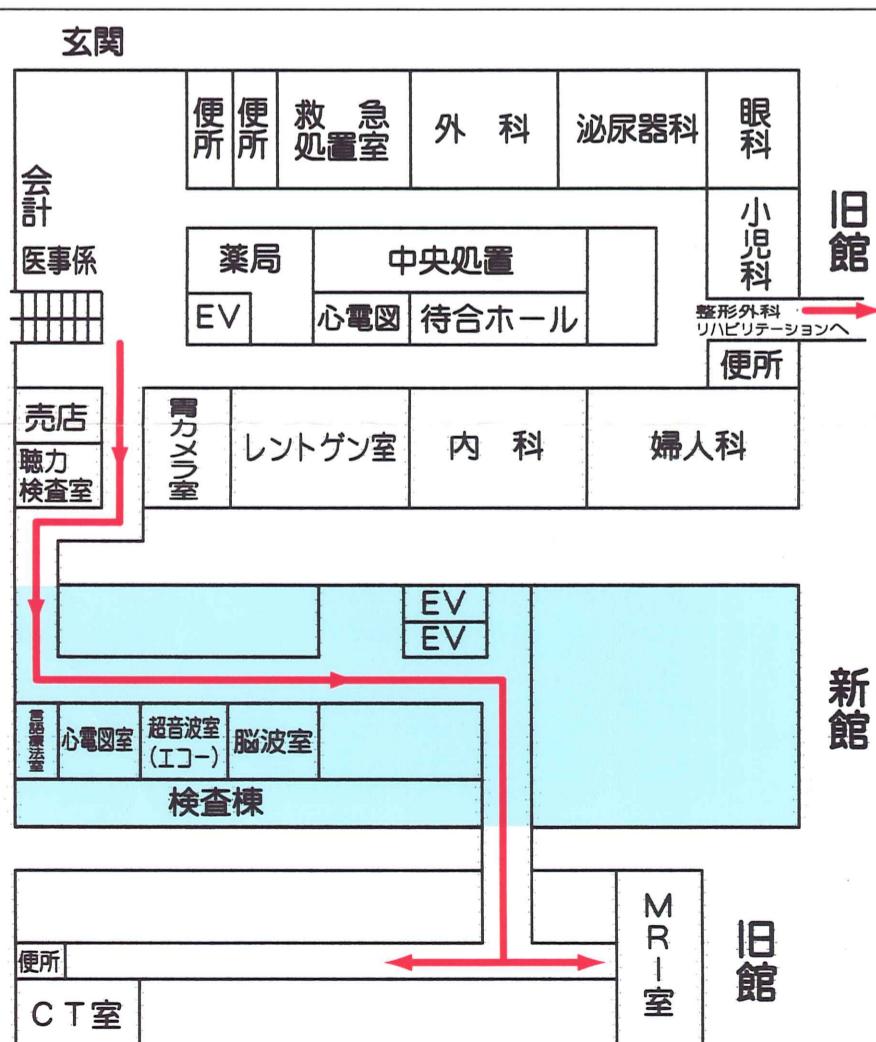
8月10日(土)
9:00~16:00
8月11日(日)
9:00~15:00

詳細は病院建設推進室までご連絡ください。

62-1133(内線376)



新病棟完成!



院内連絡通路のご案内

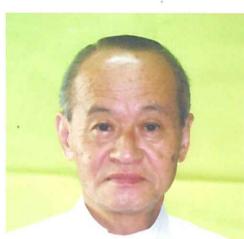
本期の新築が現地での建て替えがありました。まず工事が三期に亘り長くかかるという事。しかしそれにも増して私が気になりましたのは、改築中診療の邪魔になるので、現在の病棟や診療の場所から遠く離れた所に一期工事の病棟を建て、古いのを壊して長い廊下で結ぶような、出来たものの使い勝手の悪い病院を造ったのでは何年もの禍根を残し、武田院長は何故このよ

うな不便なものを造ったのだろうと言われそうなことでありました。すなわち、従来の出来上がった新病棟と現在の診療棟は1mの隔りで接近しており、改築中は騒音だとかもありました。明かりが薄い中、また逆に窓の侵害もあったかもしれません。が、皆様それによく耐えて下さったことを有難く思いました。私と同じように出来上がりの使い勝手の良さに期待して下さい。

新病棟は他の診療部門に比べ、特に患者様のスペースが広いのが一つの特徴です。今までの御不自由に陳謝しながら、快適な療養生活を送っていただきたいと思います。診療部門に関しましてはスペースは必ずしも十分ではありませんが、設備の面で効率的なものを管理者が考えて下さっていますので、今まで以上に患者様の要望に応えることが出来るものと信じています。

九月より第二期工事が始まります。大変ご迷惑をおかけ致しますが、皆様のご協力をよろしくお願ひいたします。

内科診療担当医紹介

院長
武田 和久第一内科医長
高山 二郎第二内科医長
島田百利三第三内科医長
綾田 潔内科医師
河合和歌子内科医師
門 登茂恵循環器内科医
三好 健司神経内科医
伏見聰一郎

さる六月十一・二十五日の二日間、療養病棟食堂においてリハビリテーション科中島均理学療法士により、介護分野におけるボディメカニクスの実習が介護病棟職員を対象に行われました。

実習の内容は、身体活動時における重心の移動がどのようにして変化するかといった事についての講義や、実際に職員が患者様の介護をどのように行なうべきかなど実技を交えて行われました。

研修を終えた職員からは、患者様の移動時の動きが把握でき、無理な力も入らずにスマートな移動ができる、介護する者にも介護される者にも楽な良い方法だから、明日から仕事に役立てたいなどの声がありました。



小原流一級家元教授 吉岡知翠先生をお迎えして、毎月第一、三水曜日に、看護士更衣室一階において、昼の部夜の部あわせ計四回活動しております。
現在会員十名、只今会員募集中です。



サークル訪問 華道部

	月	火	水	木	金	土	
午前	1診 院長	高山	院長	院長(予約制)	島田	医師交代 (第2・第4土曜日休診)	
	2診 島田	綾田	高山	高山	綾田		
	3診 河合		河合	島田	三好(循環器予約制)		
午後	2診 高山						
	3診 伏見(神経内科)	門	島田	綾田	門		

受付時間 午前8:30~11:30 午後13:30~15:30

皆さんは仕事の疲れをお花で癒してみませんか？
問い合わせは、華道部部長、佐藤まで。

私たちが日頃口にする食物にはアルカリ性食品と酸性食品が並んで、アルカリ性食品が体に良いと一時期盛んに宣伝されました。アルカリ性食品を多く摂取すると体がアルカリ性になって健康に良いといふ事でした。健康な人間の体はpH7.4から7.5の間に厳密に維持されています。この維持機能に最も関与する臓器は腎臓です。この腎臓の機能が低下していく限り、体液のpHは常に一定です。従ってアルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

アルカリ性食品とはナトリウム、カリウム、カルシウムなどの陽イオンを豊富に含んでいます。

アルカリ性食品とはナトリウム、カリウム、カルシウムなどの陽イオンを豊富に含んでいます。

アルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

アルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

アルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

アルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

アルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

私達が日頃口にする食物にはアルカリ性食品と酸性食品が並んで、アルカリ性食品が体に良いと一時期盛んに宣伝されました。アルカリ性食品を多く摂取すると体がアルカリ性になって健康に良いといふ事でした。健康な人間の体はpH7.4から7.5の間に厳密に維持されています。この維持機能に最も関与する臓器は腎臓です。この腎臓の機能が低く下していく限り、体液のpHは常に一定です。従ってアルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

アルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

アルカリ性食品をどんなに摂取しても私たちの体はアルカリ性には傾きません。その理由としては体液のpHが変ると組織の蛋白質の構造が変ってしまう、内分泌や神経機能に異常が起ころうと考えられています。

ミスター・ビーンの医学まめ知識

今月のビーンは
名木田Dr.

病院引っ越し スケジュール

8/2	院内職員見学会
8/10	検査科、人間ドック
8/17・18	事務部
8/24	給食室、二階東病棟
8/25	二階西病棟、三階西病棟
9/1	手術室

ボディメカニクス研修会

サークル訪問 華道部

皆さんは仕事の疲れをお花で癒してみませんか？
問い合わせは、華道部部長、佐藤まで。

手作りの水ようかんが涼しげでおいしいと、患者様にも大変好評でした。

七夕メニュー

七月の特別メニュー



昔、七夕の節句には、冷麦を節供として供える風習があり、「七夕冷麦」という料理言葉が残っています。

- 『献立』
- ・冷麦 (冷麦、えび、胡瓜、ささみ、卵、椎茸)
 - ・煮物
 - ・水ようかん

編集後記

皆様のご協力を持ちまして無事創刊することができました。有難うございました。
今後も市民病院の情報発信させていただきたいと思います。
よろしくお願いします。

読者の皆様にどれだけご理解頂けたか復習問題を出しました。お待ちしております。

お知らせ

読者の皆様からの声を募集いたします。

市民病院への御意見ご感想など、どしどし御応募下さい。