

外来新規患者上半期診療実績 (2024年4月～2024年9月/前年同期比較)

1) 総数

	2023年4月～2023年9月	⇒	2024年4月～2024年9月
男性	465人	⇒	346人
女性	176人	⇒	130人
合計	289人	⇒	216人

2) 診断

ICD 10	2023年4月～2023年9月	⇒	2024年4月～2024年9月
認知症 等	124人 (男45・女79)	⇒	93人 (男36・女57)
薬物等の中毒症 等	4人 (男3・女1)	⇒	5人 (男2・女3)
統合失調症 等	52人 (男20・女32)	⇒	38人 (男10・女28)
うつ病・躁うつ病 等	124人 (男45・女79)	⇒	80人 (男25・女55)
不安障害・神経症 等	78人 (男24・女54)	⇒	56人 (男22・女34)
心因反応 等	3人 (男0・女3)	⇒	1人 (男0・女1)
パーソナリティ障害 等	2人 (男1・女1)	⇒	5人 (男2・女3)
知的障害 等	26人 (男17・女9)	⇒	13人 (男8・女5)
発達障害 等	20人 (男13・女7)	⇒	23人 (男10・女13)
小児等の行動障害 等	5人 (男2・女3)	⇒	8人 (男4・女4)
その他	26人 (男6・女20)	⇒	24人 (男11・女13)
健康診断	1人 (男0・女1)	⇒	0人 (男0・女0)

3) 年齢

年齢層	2023年4月～2023年9月	⇒	2024年4月～2024年9月
10代	33人 (男14・女19)	⇒	29人 (男9・女20)
20代	80人 (男33・女47)	⇒	59人 (男21・女38)
30代	58人 (男27・女31)	⇒	39人 (男19・女20)
40代	50人 (男18・女32)	⇒	37人 (男14・女23)
50代	44人 (男18・女26)	⇒	36人 (男16・女20)
60代	17人 (男6・女11)	⇒	25人 (男8・女17)
70代	65人 (男27・女38)	⇒	39人 (男14・女25)
80代	90人 (男26・女64)	⇒	59人 (男22・女37)
90代	28人 (男7・女21)	⇒	23人 (男7・女16)

下半期と比較し新規患者数は増加しているものの、やむを得ない事情による外来枠の減少の影響を反映し、前年同期比較では新規患者数は減少しています。

ご案内

- 自家用車、タクシーをご利用の方は、南郷通からお越しいただくと便利です。
- 地下鉄ご利用の方は、東西線大谷地駅で下車して5番出口より徒歩 約10分です。
- 北広島、南幌、長沼方面からはJRバスで大谷地バスターミナルまでおいでください。
- 診療科目：精神科、心療内科、内科

当院は予約制となっております。
初診の方も事前にご予約の上ご来院ください。
診療受付時間 (平日) 9:00～11:30
13:00～16:30
(土曜) 9:00～11:30
* 日曜・祝日はお休みです。

〒004-0041
札幌市厚別区大谷地東5丁目7-10
TEL: 011-891-3737
FAX: 011-891-3868
* 診療予約専用 TEL: 0120-489-892
<http://www.ohyachi-hp.or.jp/>



大谷地ふれあい通信



編集/大谷地病院広報委員会
発行/重仁会 大谷地病院

2024年12月 第80号

「障がい相談という」移転しました

「障がい相談という」は、相談室として平成29年から障がいを持つ人々が、地域で自分らしく生活するためのお手伝いをしています。令和3年4月から北区にも事業所を開設し、札幌市の委託相談事業を始めました。今回は厚別事業所を紹介します。

厚別事業所は今まで就労支援センターとての2階に事務所を構えていましたが、今年の8月末よりさくら荘1階へ移転しました。さくら荘とは大谷地病院の敷地内にある、大谷地病院通院中の患者様向けの共同住宅です。朝夕はさくら荘に住んでいる方たちの息遣いを感じながら、日中は大谷地東小学校の子どもたちの元気な声をBGMに業務にあたっています。

事業所では、法人内外問わず、厚別区・白石区・清田区にお住まいの方々を対象に居宅介護（ヘルパー）、グループホーム、就労継続支援A・B型事業所などの「障害福祉サービス」の利用の相談を受けています。病気や障がいを抱えているけど、一人暮らしをしたい・続けたい、自分の体調にあった働き方は?など、相談に来る方々がどんなことに困っているのか、どんな生活を送りたいのか、叶えたい夢は何なのか…など、どうしたらよいか一緒に考えて、実現させるためのお手伝いをしています。

「困った」「どうしたらいい?」と思った時に、顔を思い浮かべてもらえるような存在でいられたら…と思っています。大谷地病院に近くなったことで、連携しやすく、また利用者さんにとっても通院の帰りなど、気軽に寄りやすくなりました。もっと身近で頼りになる相談室を目指し、業務に取り組んでいきたいと思えます。皆様の温かいご協力と応援をどうかよろしくお願いいたします。

障がい相談という厚別事業所

札幌市厚別区大谷地東5丁目7-18 さくら荘101号室
TEL:895-3747 FAX:887-6121 相談受付 月～金 9:00～17:00
(祝日・年末年始を除く。来所相談をご希望の場合は事前にご連絡をお願いします。)



- 「障がい相談という」移転しました
- 研修報告
- 栄養課のお勧めレシピ
- 学会発表報告
- 診療実績(2024.4～2024.9)



研修報告

8月5日から1か月半、認定看護管理者教育課程セカンドレベル研修に参加させていただきました。認定看護管理者教育課程とは、看護管理者（病棟師長や主任、看護部長・副部長）が受講し、患者様やご家族に対して質の高い看護サービスを提供できる組織を作り上げるために、看護管理者の資質と看護水準の向上を目指し、保健医療福祉に貢献することを理念とした研修です。ファーストレベル、セカンドレベル、サードレベルと段階的に教育され、サードレベルを終了して初めて認定看護管理者として活動することができるようになります。今回私が参加したセカンドレベルには、師長から副部長クラスの看護管理者が受講しており、看護管理に必要な知識・技術・態度を学ぶことができました。

看護管理者には、スタッフが患者様目線を持ち、患者様の回復・安心のためにケアを実践できるように、ヘルスケアシステム・人材・組織・質・資源・倫理などの様々な側面からマネジメントし、適切なケアができる環境を整える役割があります。また、看護の質向上を継続できるように次世代の看護管理者を育成する役割もあります。これらを実践することで患者様にとって、より治療的な療養環境となり、高い満足度につながると考えています。

今後はサードレベル研修も受講し、認定看護管理者を目指します。そして、大谷地病院を受診して良かったと思っただけのような、地域の方々から信頼される大谷地病院看護部を目指していきたいと考えています。

副看護部長・第1病棟師長 池田靖司



学会発表報告

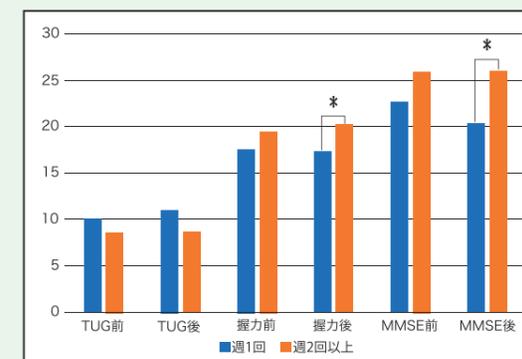
「高齢者元気あつぷくらぶ なつめ」では、月曜日から金曜日まで様々なプログラムを行っています。プログラム内容には日本認知症予防学会でエビデンス認定を取得しているものや、研究が進んでいるものを積極的に取り入れています。

この日本認知症予防学会主催の「第13回日本認知症予防学会学術集会」で、なつめについて演題発表を行いましたのでご報告いたします。

学術集会は去る9月25日(金)~27日(日)までの3日間、パシフィコ横浜で開催されました。演題発表の題名は「認知症進行予防デイケア参加者の認知機能及び身体機能の変化」です。なつめのメンバーには、半年に一度MMSEという認知機能の検査と握力や歩行機能などを検査する身体機能検査を受けていただいています。「なつめに週2回以上参加されている方は認知機能と握力(筋力)とTUG(歩行機能)が維持向上されており、参加者の満足度が高く、楽しくプログラムを行っていることがその理由である」という内容をスライドにまとめて発表いたしました。

認知症予防学会は医療関係者だけでなく、芸術やスポーツなど様々な分野の職種で構成されています。その中でまだまだ認知症の発症予防や初期段階の認知症の進行予防についての実践報告は少ないのが現状でした。今後もなつめのメンバーの皆様が元気で活動的な日々を過ごしている姿を伝えることによって、認知症予防の輪が広がるよう尽力していきたいと思っております。

作業療法士 藤澤多喜子



【週1回参加群と週2回以上参加群の比較】
●MMSEと握力の結果に有意な差があった
●TUGも有意差はないものの週2回以上参加群の方が数値を維持していた

栄養課のお勧めレシピ

忘年会やクリスマスなどイベントが続く季節は高カロリーの食事や飲酒、運動不足などから知らぬ間に体重が増えやすい時期です。特に肉料理や揚げ物に含まれる飽和脂肪酸の過剰摂取は、肥満だけでなくLDLコレステロール値を増やし循環器疾患のリスクを高めます。1日の飽和脂肪酸の目標量は必要栄養量の7%以下ですが、2019年の日本人の平均摂取量は8.4%と高く、日頃から量や質に注意して摂取することが大切です。同じ脂質でもさばなど青魚に含まれるDHAやEPAなどのオメガ3脂肪酸は動脈硬化や脂質異常症を予防する他、うつ病などメンタル不調に有効であると考えられています。オメガ3脂肪酸の1日摂取目安量は1.6~2.2g、これは青魚の切り身100g(大体1切)食べることで摂取することが可能です。缶詰や魚加工品などの利用もおすすめです。日頃の栄養バランスやカロリーを調整し、年末年始に向けて上手に食事を楽しみましょう。

レシピ「さばのトマト煮」

<材料>(2人前)

さば半身：1枚 下味(塩・こしょう少々、おろしにんにく5g)
玉ねぎ：1/2個分 しめじ：1/2袋
トマト缶：1/2缶(200g) 固形スープの素：1個
水：200ml 醤油：大1/2杯 砂糖：大1/2杯
大葉：1枚

<作り方>

- ① さばは4つにそぎ切にし、下味の材料を順にもみ込む
- ② フライパンに油大さじ1杯を熱し玉ねぎ、しめじを炒める。①のさばを皮目を下にして入れる
- ③ さばの両面に焼き色がついたらトマト缶、水200ml、固形スープの素を加えて弱火で約10分煮る
- ④ 器に盛り、仕上げにみじん切りにした大葉をのせて完成

