医療法人社団 鶴友会
鶴田病院
☎096-382-0500(代)
096-382-0592

医療法人社団 鶴友会 広報誌

# ほほえみ

2021
Winter

MIYATE KAKUSHOEN
メディエイト
鶴翔苑
医療法人社団 鶴友会
☎096-387-8181(代)
096-387-7001



医療法人社団 鶴友会の理念

**最良の医療・福祉サービスを提供する。**
**笑顔に満ちた地域の施設を目指す。**

## CONTENTS


TOP greeting
「和」と「輪」で地域と生きる
コンディショニング入院のご案内
鶴友会SDGsの取り組み
開放型登録医紹介
ヘルシークッキング
鶴田病院　外来担当医表


https://kakuyuukai.or.jp
鶴田病院　鶴翔苑　検索

鶴田病院 公式フェイスブックページ
www.facebook.com/kakuyuukai.tsuruta.hp

鶴田病院HP　鶴翔苑HP


医療法人社団 鶴友会
〒862-0925 熊本市東区保田窪本町 10-112
鶴田病院
介護老人保健施設
メディエイト 鶴翔苑
鶴翔苑 通所リハビリテーション
鶴友会 訪問リハビリテーション
鶴友会 居宅介護支援センター
鶴友会 訪問看護ステーション
鶴友会 訪問介護ステーション
熊本市東2地域包括支援センター
ささえりあ保田窪


医療法人社団　鶴友会
# 鶴田病院　外来担当医表

2021年3月1日現在



理事長　鶴田（つるた）　克家（かついえ）
消化器内科　内科



院　長　鶴田（つるた）　豊（ゆたか）
外　科



副院長　山口（やまぐち）　祐二（ゆうじ）
外　科



名誉院長　尾畑（おばた）　憲司（けんじ）
循環器内科　内科



麻酔科部長　上妻（こうつま）　精二（せいじ）
緩和ケア内科　麻酔科



腎臓内科部長　植田（うえだ）　美紀（みき）
腎臓内科



総合内科部長　續（つづき）　泰史（やすちか）
総合内科



外科部長　村野（むらの）　武志（たけし）
外　科



歯科口腔外科部長　中元（なかもと）　雅史（まさふみ）
歯科口腔外科



在宅診療科部長　岡村（おかむら）　茂樹（しげき）
在宅診療科



消化器内科部長　門野（かどの）　義弘（よしひろ）
消化器内科　内科

| | | 受付時間 | 診療時間 |
|---|---|---|---|
| 平日 | 午前 | 8:40～12:30 | 9:00～13:00 |
| 平日 | 午後 | 13:50～17:00 | 14:00～18:00 |
| 土曜日 | | 8:40～12:30 | 9:00～13:00 |

連絡先　TEL096-382-0500(代表)

※予約制です。急患は必要に応じて対応いたします。
※土曜日は午前中のみの診療です。
※手術・病棟診療・週などによる変更が発生する場合があります。

| 診療科 | 時間帯 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土（午前中のみ） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 内　科 | 午　前 | 鶴田克家<br>尾畑憲司<br>續　泰史 | 尾畑憲司<br>續　泰史<br>門野義弘 | 鶴田克家<br>尾畑憲司 | 尾畑憲司<br>門野義弘 | 鶴田克家<br>尾畑憲司<br>續　泰史 | 鶴田克家<br>2・4週<br>續　泰史<br>1・3週<br>非常勤医師 |
| | 午　後 | | 尾畑憲司<br>續　泰史 | 鶴田克家 | 尾畑憲司<br>續　泰史 | 鶴田克家<br>續　泰史 | |
| 外　科<br>［鼠径ヘルニア外来<br>CVポート外来］ | 午　前 | 村野武志 | 山口祐二 | 鶴田　豊 | 村野武志 | 山口祐二 | 鶴田　豊<br>1・3週<br>山口祐二<br>2・4週 |
| | 午　後 | | | | | 担当医 | |
| 整形外科 | 午　前 | | | | | | 非常勤医師 |
| | 午　後 | 非常勤医師<br>1・3・5週 | | | | | |
| 緩和ケア外来 | 午　前 | 再診（完全予約制） | | | | | |
| | 午　後 | 新患（完全予約制） | | | | | |
| 歯科口腔外科 | 終　日 | 中元雅史 | | | | | |
| 在宅診療科 | 終　日 | 岡村茂樹（完全予約制） | | | | | |
| 腹水外来 | 終　日 | 完全予約制 | | | | | |

TOP greeting

# 「和」と「輪」で地域と生きる

医療法人社団鶴友会　理事長　鶴田　克家



新型コロナウイルス感染症に最前線で対峙されている医療従事者の皆さまに、敬意と感謝を申し上げます。

また、職員とご家族、当法人を支えてくださる各種業者の皆さまに心より感謝の意をお伝えしたい。一人ひとりが医療や介護、関連業務の担い手であることを十分に自覚し、感染対策そして自粛生活に取り組んでいただいています。本当に感謝の言葉しかありません。

コロナ禍においても、当法人が本業である医療・介護・福祉サービスを提供し、地域資源としての役割を全うできているのは、それらの尽力のたまものだと痛感しております。

皆さまにおかれましても、病院・老健出入口での検温と問診をはじめとする度重なる感染防止対策徹底の呼び掛け、面会制限など、各方面でご迷惑ご不便をおかけしておりますが、今後も引き続きご理解とご協力をお願い申し上げます。

今年は「和」と書初めました。コロナ禍での制限ストレス過多の時代。そして、後期高齢者医療制度の見直しを含めた高齢者負担比重が年々増している時代だからこそ、さらに人と人とのつながりを大切にしながら過ごしてほしい、「なごむ・やわらぐ」一年となってほしいとの思いを込めています。

私が介護認定審査委員という立場で機会に触れ切に感じるのは、介護需要の増加とは相反した、高齢者と地域社会の希薄化です。一人暮らし、認知症の高齢者など介護難民が出ないようセーフティーネットが求められますね。4月には介護報酬改定も実施されますが、時流に沿った改定であることを期待します。

当法人では鶴田病院、介護老人保健施設メディエイト鶴翔苑、在宅総合支援センター（在宅診療科、訪問看護、訪問リハビリ、訪問介護、居宅、包括）が一体的な「輪」となり、皆さまが住み慣れた地域で自分らしい生活を、安心して安全に続けることができるよう活動してまいります。

また、当法人ではSDGs（持続可能な開発目標）への取り組みを推進いたします。

SDGsは「誰一人取り残さない」持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。世界共通の目標の達成となるとハードルが高いように感じますが、まずは意識することが重要です。医療法人としてできることから取り組むとともに、個人個人にも考え方を浸透させていければと考えています。

例えば、リサイクル、ペーパーレス、省エネ。マイバッグで買い物することも、地球規模で資源を守ることにつながります。誰かの相談相手になることも立派な活動の一つです。身近なことから無理せず積み上げていきたいですね。



# よりよく生活するための“リハビリ”を提供します

## ～コンディショニング入院のご案内～



**最近、このようなことでお困りではありませんか？**

- 足の力が弱くなったのか転びやすくなった。
- 食事が入りにくくなった。栄養面が心配…
- 自分でトイレに行けるようになってほしい。
- 自分で買い物に行きたい。

**コンディショニング入院とは**

「歩く」「食べる」「排泄する」「座る」などの生活に必要な機能に問題があり、あと少しリハビリや指導が必要な場合に、短期的（2週間～2ヶ月）な回復を目指す新しい入院の在り方です。

**case1　脳卒中後遺症の方**　最近歩くのが不安定になった。飲み込みづらさも感じるようになった。

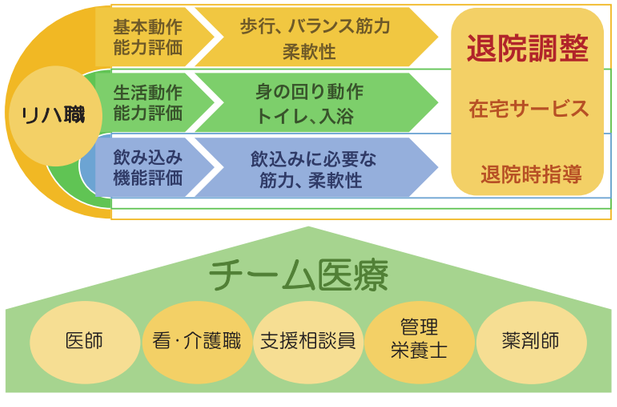
**case2　廃用症候群の方**　最近、体力が低下し寝て過ごす時間が多くなった。

このような患者様に対して、リハビリスタッフが必要な評価を行い、各患者様に応じた目標を立ててリハビリを行います。

## 入院の流れ

| | |
|---|---|
| 入院問い合わせ | ご自宅での生活の様子をお伺いし、コンディショニング入院の概要を説明、相談外来の予約をお取りします。 |
| ▼ | |
| 入院相談外来の受診 | 指定の日時に外来を受診いただき、担当医師の診察を受けていただきます。必要に応じ運動の評価や血液検査など行い、リハビリの必要性や期間を判断します。 |
| ▼ | |
| 診療計画の作成 | 定められた入院期間に従い、入院中のリハビリ内容や退院時の目標について患者様、ご家族と打ち合わせを行い計画を立てます。 |
| ▼ | |
| 入　院 | 入院日からリハビリがスタートします。自身でできるプログラムも習得いただき、退院時の目標に合わせた活動を行います。 |
| ▼ | |
| 評　価 | 入院初期、中期、終了期と評価を行うとともに、必要に応じ自宅訪問も行い、目標の達成度を確認します。 |
| ▼ | |
| 退　院 | 退院前にはご家族や関係者を交えたカンファレンスを行い、現在の到達点、家庭内で継続して行うリハビリの内容などを確認します。 |

## リハビリテーションの流れ






# 鶴友会SDGｓへの取り組み

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS




SDGs（Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標）は、

**「誰一人取り残さない（leave no one behind）」**

持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。

国連全ての加盟国が合意した「持続可能な開発のための2030アジェンダ」の中で掲げられました。

2030年を達成年限とし、17のゴールと169のターゲットから構成されています。

鶴友会では企業活動を通してこれらを実践できる組織・人づくりを行っていきます。



## 医療、介護、福祉の連携

「最良の医療・介護・福祉サービスを提供する」を理念に、当法人のグループ力を結集し、専門性と質の高いサービスをシームレスに皆さまにお届けします。地域の各医療機関や介護施設、訪問系事業所との連携も重視、地域に根差した医療法人として貢献していきます。



## 各種制度による多様な人材・働き方の支援



短時間勤務制度、育児・介護休業制度、定年退職者再雇用制度をはじめとする各種制度の導入や法人内保育園の設置等、多様な人材が活躍できるフィールドを作ります。全職員の70％以上、管理職のうちの約40％は女性が占めています。「第6回ワーク・ライフ・バランス（ＷＬＢ）推進カンゴザウルス賞」を受賞しました。

## “学ぶ”を応援 ～人財をつくる～

全職種において法人内外研修への参加、資格取得によるキャリアアップを応援しています。奨学金制度を活用した学業と仕事の両立も可能です。また、医療・介護を志す各種学校からの実習受け入れを行い、未来の人財育成にも積極的に取り組んでいます。



## 資源を有効に活用する ～省エネへの取り組み～

CO2削減ポテンシャル診断事業に参画、電気使用量等をシステムで経年管理するなど、法人全体のエネルギー使用に対し、真摯に向き合っています。ペーパレス化やリサイクルなど、企業活動で生じるさまざまな事項への省エネ対策に挑戦します。



## 食品ロスで取り組む環境保全

熊本県より「優良特定給食施設」を受賞した当法人直営の栄養部は、給食管理の徹底により給食から発生する食品ロスはほぼゼロ、食品残食率は約6%です。食品残渣は熊本市内の養豚場で飼料として利用されています。

## 地域との共生

西原校区をはじめ帯山校区など地域活動に積極的に参加し、地域貢献を目指しています。
写真は地域食堂「西原よってっ亭」参加時の写真です。2カ月に1回、保田窪公民館でカレーを作り幅広い年齢層の方々に提供しています。



## 地元企業・医療機関・各種学校とのパートナーシップ

地元企業・医療機関様とパートナーシップ（企業間協定）を締結し、災害発生等の非常事態に対応できる体制を構築しています。株式会社ヒライ様は“食”にスポットを当てたサポート体制を構築していただきました。

開放型病床登録医のご紹介 Vol.10

# 医療法人わかば会　わかばクリニック



写真右より、片山院長、松山医師、末光医師、飯田医師

## —平成22年9月の開業から10年、今後の抱負をお願いいたします

末光医師の入職により訪問診療医師が3名となり、ご自宅で療養される患者様とご家族により一層の安心をお届けする体制が整いました。

「地域に根ざした医療」を理念に、今後さらに皆様のかかりつけ医としての外来診療部門、在宅医療を中心とした往診・訪問診療部門、超高濃度ビタミンC点滴療法を中心とした自由診療部門の3部門構成で、社会貢献できるように心を引き締めて頑張ります。

## プロフィール

### 飯田 伸一
### 訪問診療部門 部長

熊本大学医学部卒業
●医学博士　●日本外科学会（認定医）
●日本DMAT隊員　●認知症サポート医

### 末光 昭子 医師
### （訪問診療、一般診療）

東海大学医学部卒業
●日本内科学会（認定内科医）
●日本神経学会（専門医）
●日本脳卒中学会（専門医）
●日本医師会（認定産業医）

### 片山 貴文 院長

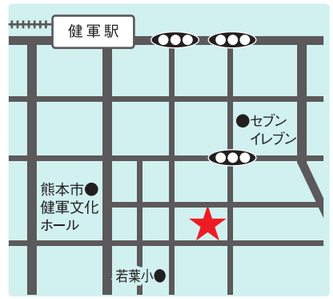
久留米大学医学部卒業
●認知症サポート医
●日本内科学会
●消化器病学会　●日本肝臓学会

### 松山 正子 医師
### （訪問診療専任）

川崎医科大学卒業
●日本医師会（認定産業医）
●認知症サポート医

**診療科目**
一般診療　内科、
消化器内科（胃カメラ）等
自由診療、訪問診療・往診

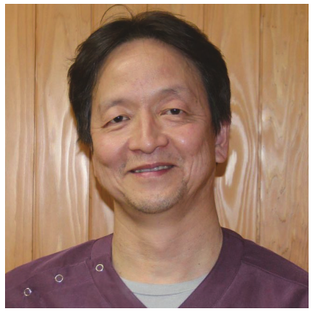
**診療時間**
8:30～12:00
15:00～18:30
※土曜は17:00まで
《休診》日曜・祝祭日
《駐車場》敷地内15台




〒862-0903 熊本市東区若葉3-13-20
TEL.096-285-6014　FAX.096-285-6024

開放型病床登録医のご紹介 Vol.11

# よしむらクリニック



## —貴院の特徴を教えてください。

熊本大学代謝内科・関連施設で研修・研究してきたことをベースに、糖尿病専門医資格を取得し、糖尿病を中心に診療しています。が表向きですが、実は“なんでも屋”を目指しており、特にアレルギー性鼻炎の減感作療法、喘息治療、SASの診断・治療に力を入れております。

## —鶴田病院との連携について。

急性発症の鼠経ヘルニア、胆石胆嚢炎の手術などを主にお願いしています。いつも快く引き受けていただき、また詳細なレポートをくださり感謝しています。

## —最後に一言お願いします。

常に勉強し、安定した感情で患者さんに対応する「まともな医者」でありたいといつも考えていますが、道半ばのずっと手前です。今後もご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

## 吉村 良平 院長プロフィール

1991年 3月　熊本大学医学部卒業
　　5月　熊本大学医学部付属病院　代謝内科学入局
1993年 4月　熊本大学医学部大学院入学
1997年 3月　熊本大学医学部大学院卒業、医学博士号取得
　　4月　社会保険八代総合病院　糖尿病センター　第二部長　勤務
2012年 1月　よしむらクリニック　内科・糖尿病内科　開設

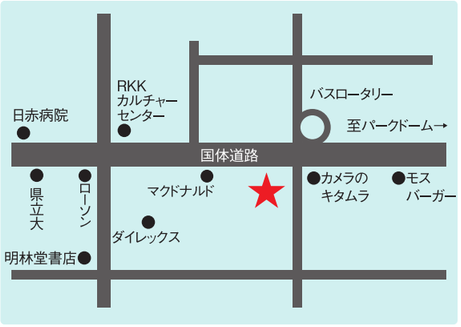
### 資格

日本内科学会（認定内科医）、日本糖尿病学会（認定専門医）、
日本医師会（認定産業医）、介護支援専門員

**診療科目**
内科・糖尿病内科

**診療時間**
8:30～12:30
15:00～18:00
※水曜のみ早朝外来7:30～12:30

《休診》水・土曜午後、日曜
《駐車場》16台




〒861-8039 熊本市東区長嶺南4-1-34
TEL.096-282-8300　http://yoshimuraclinic.web.fc2.com



TOPIC

# KUMAMOTO BRIGHT

## 令和2年度(2020年度)ブライト企業に認定されました！




**医療法人社団鶴友会は、令和2年度(2020年度)ブライト企業に認定されました。**

熊本県は、県内企業の労働力確保、労働者の県内就職促進につなげるため、
従業員の労働環境や処遇の向上に優れた取組みを行う企業を、
ブライト企業として認定しています。
ブライト企業とは、働く人がいきいきと輝き、安心して働き続けられる企業で、
以下の4つを基本的な要件とします。

**01** 従業員とその家族の満足度が高い

**02** 地域社会・地域経済への貢献度が高い

**03** 安定した経営を行っている

**04** 地域の雇用を大切にしている

# ヘルシークッキング

［ 当院お昼ごはんの紹介です ］

当院は、日々安心安全な美味しい食事作りに努めております。
今回は熊本の郷土料理をご紹介します。

## ふつう食　令和2年12月14日

高菜飯／太平燕／ざぜ豆／果物

〈 1人当たりの栄養量 〉
エネルギー 521kcal　脂質 14.1g
たんぱく質 25.9g　食塩相当量 2.5g

## 高菜飯

1人当たり　エネルギー/ 352kcal　塩分/ 0.9g

### 材料（4人分）

精白米……2合
水
鶏卵……120g（2個）
サラダ油……8g（小さじ2）
高菜漬……80g
生姜……4g
一味唐辛子（お好みで）
サラダ油……4g（小さじ1）
白ごま……2.5g（小さじ1強）
紅生姜……12g

新高菜漬の場合は細かく刻んで御飯と混ぜましょう。

### 作り方

①米は洗ってザルにとる。
②炊飯釜に①の米を入れ、炊飯釜の目盛りに合わせて水を加え、炊飯する。
③鶏卵は鍋にサラダ油をひき、炒り卵を作る。
④高菜漬は水でさっと洗い、みじん切りにする。
⑤生姜はみじん切りにする。
⑥紅生姜は粗く刻む。
⑦生姜をごま油で炒め、高菜漬と一味唐辛子を加えてよく炒める。
⑧炊けたご飯に③と⑦と白ごまを加えて混ぜ、盛りつけ後に紅生姜をのせる。

## 太平燕

1人当たり　エネルギー/ 267kcal　塩分/ 2.0g
※塩分はスープを全部飲む場合です。

### 材料（4人分）

はるさめ……100g
鶏卵……120g（2個）
豚もも……80g
むきえび……96g（12尾）
紋甲いか……80g
かまぼこ……40g
白菜……160g（小1/8玉）
玉ねぎ……120g（中1/2個）
人参……20g（厚さ1cm程度）
根深ねぎ……60g（1/2本）
サラダ油……8g（小さじ2）
薄口醤油……8g（小さじ1強）
こしょう・混合…0.04g（お好みで）
スープ
　豚骨……200g
　鶏ガラ……400g
　水……800g（4C）
　薄口醤油……10g（小さじ2弱）
　食塩……2.5g（ミニさじ2.5）

### 作り方

①はるさめは30分浸漬した後に1分半茹でる。
②鶏卵は茹で卵を作り、縦半分に切る。
③紋甲いかは3×1cmに切り、えびは片栗粉で洗い、かまぼこは2～3mm程度のスライスに切る。
④白菜と人参は5mm幅の千切り、玉ねぎは5mm幅のくし切り、根深ねぎは3mm幅の斜め切りにする。（青い部分も使用）
⑤③と④を炒めて少量のスープで煮て、薄口醤油・食塩・こしょうで味を調える。
⑥①を器に盛り付け、具と茹で卵を中央にのせる。

### スープ

①豚骨・鶏がらは水洗いをしておく。
②①に水を加えスープをとる。一度沸騰させ灰汁を取り除く。火を弱めコトコト煮ながらこまめに灰汁をとる。ある程度灰汁が取れたら野菜くず(キャベツ、玉ねぎ、ねぎ、生姜等)を加え4.5時間煮込む。
④最後に調味料を少しずつ加えながら味を調える。