



# さぶりめんと

## 院内助産システムがはじまります

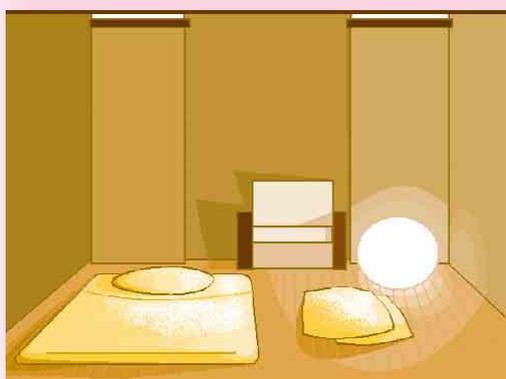


### 院内助産システムのご紹介

関西労災病院産婦人科では、今年の11月3日(いいお産の日)より院内助産システムをはじめます。院内助産システムとは、正常な経過をたどっている妊産婦の方を対象に、妊婦健診から分娩および産後の健診までを病院内で助産師が主体となって担当し、ケアを提供するシステムで、助産外来と院内助産ユニットから成ります。妊娠中から生活指導を通じて心身を整えていただき、安心して快適な出産を目指し、ご家族とともにすばらしい出産を迎えられるようサポートします。

### 助産外来

合併症や産科異常がなく、妊娠中に異常が起こる可能性が低いと医師が判断した妊婦の方は、妊娠20週以降の妊婦健診は助産師が担当する助産外来で受けていただきます。お1人30分の予約制です。分娩までの妊婦健診の途中に、医師による節目健診があり、必要な検査を受けていただきます。



イメージ図：お産の部屋(仮称)

### 院内助産ユニット

助産外来で継続して妊婦健診を受診し、妊娠経過が順調な妊産婦の方は、お産の間、助産師が付き添いケアを行ないます。お産の際、異常がなければ医師の立会いはありません。フリースタイル分娩といって、一般的なイメージの姿勢(分娩台に仰向け)だけでなく、一番楽な姿勢でお産をすることができます。お産はご希望によりLDR(陣痛室、分娩室、回復室の機能が一つになった部屋)の他に、仮称・お産の部屋でも行えます。現在改装工事準備中ですが、できるだけ自然な出産ができるよう落ち着いたつくりになっています。ご家族も付き添うことができます。分娩時に異常が認められた場合は、産婦人科医師と協力して適切な医療を提供します。

お産後は、産後の部屋(4人部屋、パーソナルユニットなど)で過ごしていただけます。順調に経過した場合は、産後健診も助産師が担当します。

## 病院の食事が薄味と感じる「本当の理由」

わけ

病院の食事を「まずい」「味が薄い」と思われている方は多いと思います。

確かに家庭の食事や外食のように、少ない人数分を出来たてホカホカで…というわけにはいきません。また大量調理であるために、全ての患者様の嗜好に合わせてお出することは大変難しいことです。しかし、患者様の生活の一部であり治療の一環でもある食事を安心して美味しく召し上がっていただくために、当院栄養管理室が行っていることを少しだけ紹介させていただきます。

当院では患者様の病態に合わせて275種類以上の食事を準備しており、毎日1,500食以上の食事を提供しています。

ご飯には浄水機を使った水を使い、お酒を少し加えて炊き上げています。こうすることにより、米独特の臭みを抑え美味しく炊き上がります。

そして、料理の決め手はなんと言っても「だし」です。

粉末化学だしは値段が安く手軽に使えますが、グルタミン酸ナトリウムやイノシン酸ナトリウムなどが多く含まれており美味しいと感じる方が多い反面、塩分量も多いため、味が濃くなり、どの料理も同じ様な味付けになりがちです。

このような理由から、当室のだしは「かつおと北海道産の昆布」にこだわっています。天然のだしを使うことにより食材そのものの味がわかるのと同時に塩分を低く抑えることができるため高血圧などの予防にも繋がります。常食をお召し上がりの方で、「味が無い」とか「薄い」と感じられる方は日頃かなり味が濃いものを召し上がっているのだと思ってください。

食事を通して十分な栄養を取ることにより、病気の回復が早まることは言うまでもありませんが、病院の食事が正しい食生活のきっかけとなればうれしく思います。



↑こだわりの北海道産昆布



↑この浄水器からのおいしいお水を使っています



### 理念

● ● 良質な医療を働く人々に、地域の人々に、そして世界の人々のために ● ●

### 基本方針

- ・私たちは、働く人々の健康確保のための医療活動、即ち「勤労者医療」の中核的役割を担ってこれを推進します。
- ・私たちは、急性期医療機関として良質で安全・高度な医療の提供を行うとともに、地域の諸機関と連携して地域医療の充実を図り「地域に生き、社会に応える病院」としての発展を目指します。
- ・私たちは、患者様の権利を尊重し、医療の質の向上ならびに患者サービスの充実に励み、「信頼され、親しまれる病院」作りを心がけます。
- ・私たちは、「開かれた皆様の病院」として、ボランティアや有志の方々の病院運営への参加・協力を歓迎します。
- ・私たちは、病院使命の効果的な実現のために「働き甲斐のある職場」作りを行い、運営の効率化と経営の合理化を推進します。