おしえて栄養科っ！

９０周年お弁当

普通食

ミキサー食

3 月 7 日寺尾病院 90 周年お祝いのお弁当を入院患者さまへ提供しました。
普通食からミキサー食まで全ての患者さまへ提供し、「９０周年ね！おいしい！」「９０周年びっくりしました。」「おいしい。赤飯でした。器を持って帰りたい。」などの嬉しい感想を頂きました。

お品書き

- 赤飯
- 鯛の白味噌焼き
- 煮物
- 天ぷら盛り
- 清し汁
- フルーツ

寺尾病院からのお知らせ

2022 年 4 月より土曜日午後は休診となります

寺尾リポート

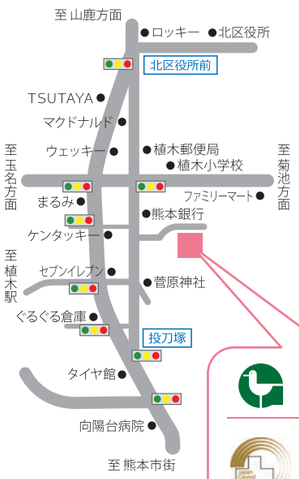
	R3.12	R4.1	R4.2
1日平均外来数	143.3	137.1	177.5
新規入院	76	77	53
退 院	44	64	64
通所リハ利用者数	1110	915	829

（単位：人）

○回復期リハビリテーション病棟
在宅復帰率：83.5%
入院時の重症割合：39.7%
重症改善割合：63.8%
実績指数：46.14
平均単位数：4.7単位
平均在院日数：57.4日

○地域包括ケア病棟
在宅復帰率：86.0%
平均在院日数：28日

交通アクセス



▶ 九州産交バス／熊本～山鹿線
寺尾病院前バス停より…徒歩約１分

▶ ＪＲ九州／ＪＲ鹿児島本線
植木駅下車……タクシーで約８分

▶ 自家用車／九州自動車道
植木インターより…車で約１０分
水道町交差点より…車で約３０分

医療法人 寺尾会 寺尾病院
〒861-5504 熊本市北区小糸山町759
TEL:096-272-0601 / FAX:096-273-2759
URL http://www.terao.or.jp/

医療法人寺尾会 寺尾病院 広報誌

寺尾病院だより

Vol.30
2022.04発行

トピックス！！

◈ 2022 年入社式・新人研修
◈ 着任のお知らせ
◈ てらリハ通信
◈ おしえて栄養科っ！
◈ 寺尾リポート
◈ 交通アクセス

2022年4月1日入社式・新人研修

※写真撮影のためマスク外しています。

医師２名
薬剤科１名
放射線科１名
看護部１名
医事課２名
リハビリテーション部１名
居宅介護支援事業所１名
介護医療院１名

4月1日に寺尾病院入社式を執り行いました。本年は8名の新入職員ならびに２名の医師を迎え入れました。新型コロナウイルス感染対策の為、マスク着用で間隔を取り、窓やドアを開け入社式・新人研修を行いました。本年は感染対策の為、例年より一部縮小して研修が行われました。緊張してかたい感じもありましたが、皆さん熱心に研修に取り組まれていました。研修で学んだことを、今後の寺尾病院での業務に活かしてほしいです。新旧スタッフ一同頑張ります！！

着任のお知らせ

呼吸器内科
坂本（さかもと） 理（おさむ） 医師

寺尾病院に４月１日より新任の医師が２名増えました。詳しくは次号にてご紹介いたします。寺尾病院はこれからもまだまだ安心安全な医療を追求していきますのでよろしくお願いいたします。

消化器内科
牛島（うしじま） 健（たけし） 医師

Let's try!!

てらリハ通信 vol.12 食事を安全に食べるには

最近、食事の時にこのようなことはありませんか？

- □食べ物が噛みにくくなった
- □食べ物が飲み込みにくくなった
- □以前よりムセることが増えた

→ 食材やメニューの選び方、調理方法を工夫してみましょう!!

工夫１ 飲み込みにくく注意すべき食材を知ろう!

食品	特徴
パン、カステラ 、ゆで卵の黄身、クッキー、芋類	パサつく
寒天、コロッケ、おかき、ひじき、ピーナッツ、かまぼこ、豆	まとまりにくい
ところてん、こんにゃくゼリー、寒天ゼリー	つるっと入りやすい
海苔、わかめ、餅、もなか、ウエハース、食パン、あんこ、だんご	べたつく
たこ、いか、貝類、こんにゃく、キノコ類、レンコン、リンゴ	噛み切りにくい・硬い
味噌汁、さらさらしたお粥、具あり茶碗蒸し、高野豆腐、みかん	固形と液体が混ざったもの
もやし、セロリ 、アスパラガス、青菜類、タケノコ、ふき、ゴボウ	繊維が多い

工夫２ 体調や食べる能力に合わせて適切な食事の形にしましょう!

〈調理方法〉

- ご飯は水分を加減し、柔らかさを調整する
- ぱさつくパンは牛乳やスープに浸して食べる
- 肉・魚は叩いて柔らかくし、加熱しすぎない
- 繊維の少ない野菜を選ぶ
- 大豆は豆腐など加工食品を中心に使用する
- 硬いものはすりつぶす
- 歯茎や舌でつぶせる程度まで柔らかくする
- 食材を一口大や小さく切って食べる

〈つなぎやとろみになる食材〉

- すりおろした長芋・レンコン
- 茹でて潰した里芋
- ひきわり納豆
- オクラ
- 潰した絹豆腐
- マヨネーズ
- あんかけ
- 練りゴマ
- ピーナッツバター

高齢になると膝や腰など身体機能の低下と共に食べるために必要な機能も低下していきます。食材や調理方法を工夫し、安全な食事を行いましょう。