

# ともに生きる… Live with すずか

地域の皆さんのお役に立ちたい情報誌

第26回

## 「病院祭」開催のお知らせ

10/17日(土)

テーマ

9:30~15:30 雨天決行

誇れる未来へ 新たな一歩 ~さあ歩みだそう あなたから~



鈴鹿厚生病院第26回病院祭を上記日程にて開催いたします。「誇れる未来へ 新たな一歩~さあ歩みだそう あなたから~」をテーマに皆さんに喜んでいただける病院祭を考えております。

当院主催としましては、バザー・食品模擬店・くじ引きや射的などのアトラクション、西浦名誉院長による「地域で暮らそう これからの精神科医療」の特別講演を行う予定です。外部からはよさこい踊り、近隣園児の遊戯、ブラスバンド演奏、ベリーダンス、バルーンアートなどなど・・・盛りだくさんのイベントを用意してお待ちしております。今年は開院50周年記念の年でもあります。スタッフ一同、日頃の感謝も込めましておもてなしをしたいと考えております。ご家族、ご友人をお誘いあわせの上、是非お越しください。





## 心の健康セミナー 誌面版

心の健康セミナー誌面版は「こころ」に関するテーマに沿って  
毎号連載していくコーナーです。

### テーマ ご挨拶

新しく赴任したスタッフを  
紹介いたします！



精神保健福祉士  
辻 宏明



平成27年4月1日から鈴鹿厚生病院で精神保健福祉士として勤務している辻宏明(つじ ひろあき)と申します。学校を卒業後、三重県内の精神科病院で8年間勤務し、今年度より鈴鹿厚生病院で勤務させていただくことになりました。人見知りな性格なので、病院などで見かけたら声をかけてもらえるとうれしく思います。

鈴鹿厚生病院のスタッフの方々や関係機関の方々のお力をおかりしながら、皆さんの力になれるよう頑張っていきたいと思っております。ご迷惑をおかけすることも多々あると思っておりますがよろしくお願いいたします。



精神保健福祉士  
伊藤 直哉



この度、今年の4月から鈴鹿厚生病院精神保健福祉士として勤務することとなりました。伊藤 直哉(いとう なおや)と申します。大学(心理学科)卒業後、専門学校を経て、新卒として鈴鹿厚生病院で勤務させて頂くこととなりました。

初めての社会人でもあり、勤務し始めて4ヶ月程しか経っておらず、未だに慣れないことが多く緊張することがあります。しかし、同職種はもちろんのこと、他職種スタッフや患者さんに支えられながら、何事にも積極的に取り組んでいきたいと思っております。ご迷惑をおかけすることもあると思っておりますが、よろしくお願いいたします。



## スマイリー バトンリレー

### 医事課

### 私

達医事課職員は、7人体制にて業務を行っています。主な業務として受付・会計、入院診療費の計算、自立支援医療申請の代行手続き他事務業務を多岐にわたりに行っています。また、本年11月より電子カルテが導入されます。導入当初はご迷惑をおかけすることもございますが、スムーズな業務運びを行えるよう勤めてまいりますのでよろしくお願いいたします。



### 相談 7

## 地域医療センターの現場から

地域医療センターでは  
病気や障がいによって起きてくるさまざまな問題や  
心配事について相談に応じています。

### 相談

退院してデイケアにもなれてきたので、そろそろ働きたいと思うのですが、どこか働ける場所はありますか？

### 相談内容のまとめ

デイケアに通いながら生活のリズムができてきて、次のステップとして、働きたい、と思われています。

### 回答

働く場所としては、一般就労と障害福祉サービスを利用する方法があります。

障害福祉サービスには、就労継続支援A型、就労継続支援B型、就労移行支援があります。

#### 就労継続支援A型

週20時間働かなければならない、半年後には有給が発生する、雇用保険に加入する等、より一般就労へ向けた仕事の取組みをするようになっています。

#### 就労継続支援B型

病状等を考慮し、一週間に働く時間、日数等無理のないように決める事ができます。

障害福祉サービスの利用にあたっては手続きが必要になります。  
就労にあたっては主治医や担当ワーカーにご相談ください。

## 作業療法 作品介绍

### 作品 折り紙細工「孔雀」

#### 作者のコメント

ついに出来た!!  
ヨカッター!!



## 簡単!きのこ御飯



秋野菜の美味しい季節です。「きのこ」はスーパーでは1年中見かける食品ですが、やはり美味しいのは秋です。今回は、鈴鹿でも生産されている「花びらだけ」を使用してみました。「花びらだけ」はコリコリとした食感を楽しめるきのこです。味付けは、「味付けなめたけ」のみで、きのこの旨味成分がきのこ御飯を美味しく仕上げてくれます。きのこは、鶏肉の旨味成分とも相性が良いので、油揚げを鶏小間肉に変えても美味しいです。ぜひ作ってみてください。



### 材料(4人分)

お米 ..... 2合  
しいたけ ..... 2枚  
しめじ ..... 1パック  
まいたけ ..... 1パック  
花びらだけ ..... 1パック  
油揚げ ..... 1枚  
なめたけ ..... 2/3瓶

### 作り方

- 1 お米2合は洗米しておく。
- 2 しいたけは薄切りにする。
- 3 しめじ、まいたけ、花びらだけは小房にほぐす。
- 4 油揚げは刻む。
- 5 ①のお米を炊飯器に入れ、水を2合の目盛りよりやや少なめにセットし、②~④の材料と「味付けなめたけ」を入れる。具の部分をサッと混ぜ、炊飯する。
- 6 炊き上がったたら、具とご飯を混ぜ合わせ完成。

## 院内散歩

### 憩いの POINT



今回は水がめの中で  
産まれたメダカです。  
水草に  
卵がついてたんですね。  
気づいたら  
たくさん産まれてました。  
メダカが泳いでいるのを  
見ると  
なんか 癒されるなあ。



# いがおえ工食

## Trick or treat!!

ニックネーム:

本誌へのメッセージ:

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~

~~~~~



きりとり

## ほ っ と ニ ュ ー ス

### ● 演芸会開催予告

今年も演芸会の季節がやってきました。午前は園児も参加する花フェスタ、午後は各部署出し物の演芸会です。皆さんと一緒に盛り上げていきたいと思います。

▶▶ 日時 11月12日(木)

午前の部: 9:30~11:00

午後の部: 13:30~16:00

▶▶ 場所 午前中 体育館前花壇

午後 当院体育館(雨天時決行)

### ● 精神障がい者スポーツ大会

第13回三重県精神障がい者スポーツ(バレーボール)大会を11月21日(土)に津市体育館で開催予定です。主催は三家連になりますが、数年前から当院も開催に協力しています。大会の開催目的として、精神障がい者にスポーツへの参加を促し意識の高揚を図り、取り組みを通して家族や関係者、地域住民に理解が促進されるよう、地域社会に発信・啓発の場として実施しています。当院のテイクケアチーム毎年参加し好成績を挙げており、今年も参加予定となっています。



### ● 外来診療担当医表

		月	火	水	木	金
午前	初診	交代制	交代制	交代制	交代制	交代制
	再診	高山	中澤	林	西浦	鈴木
		中瀬	野村	金原	中瀬	
午後	再診	河合	西浦		高山	
			野村		山村	

担当医は都合により変更になる場合があります。ご了承ください。

### 理念 ささえあい、ともに生きる

#### 基本方針

- 患者さまや地域の皆さまに、信頼され選ばれる病院づくりを行います。
- 患者さまが地域で快適な生活が送れるよう、積極的にサポートします。
  - 患者さまの人権を尊重し、きめ細かく配慮します。
  - 患者さま一人一人の治療プランに添った医療を行い、一日も早い家庭・社会復帰を目指します。
- 地域におけるメンタルヘルスに積極的に取り組みます。
  - 医療の質向上に向けて日々研鑽を積みます。

### 編集後記

今号は「病院祭」などをお伝えしました。さて、広報委員のスタッフは「Live with すずか」の名のとおり、皆さんと一緒に創っていきたくて考えております。本誌へのご感想やご要望・ご意見がございましたらお気軽にご連絡ください。

TEL・059-382-1401(代表) FAX・059-382-1402  
Eメール・info@skh.miekosei.or.jp