



国保中央病院だより

国保中央病院 ☎ 32-8800

65

医療の安全管理

リスクマネージャー 竹島曜子

患者さんに ご協力をお願いしたいこと

- ① 医師・看護師をはじめ病院の職員が、診察・手術・検査・採血などを行う際には患者さんをフルネームでお呼びしています。また、患者さんにも名前を名乗っていただいています。
- ② 「あれっ？」と思ったり、気になることがある場合は遠慮なく声を出して病院職員にお伝えください。
- ③ 受診の際は、服用されている薬がある場合、お薬手帳や説明書を持参してください。また、アレルギーのある人は、お知らせください。



当院では、医療事故につながるような日常業務におけるインシデントレポートを収集し、報告された内容の分析・改善策の検討を行っています。また、職員全員参加による医療安全研修を年2回行い、安全な体制づくりを行っています。医療の安全確保においては、



▲外来・病棟掲示のポスター

者による取り組みだけでは不十分であり、患者さんと医療者が協力して築き上げるものと考えています。安心して医療を受けていただくために患者さんやご家族にご理解ご協力をお願いします。



第2次健康たわらもと21・第2次田原本町食育推進計画 野菜で健康！朝ごはん

作り方

- 1 きゅうりは薄い輪切りにし、塩をふっておく。
- 2 ささ身は耐熱皿に入れ、ラップをして、電子レンジ（600W）で2分加熱する。粗熱がとれたら、手で細かく裂く。
- 3 水気を絞った1と2をボウルに入れ、Aの調味料を加えて和え、器に盛り付ける。

バランスのとれた食事とは、「主食・主菜・副菜」がそろった献立です。

「主食」は、米・パン・めん類などで、炭水化物を多く含み、体内でエネルギー源になる食品です。「主菜」は、魚介・肉・卵・大豆などで、たんぱく質を多く含んでおり、骨や筋肉の体をつくるもとになる食品です。「副菜」は、主に野菜類で、ビタミンやミネラルを多く含み、体の調子を整える働きがある食品です。

朝食も、「主食・主菜・副菜」をそろえてバランスのとれた食事をとるようにしましょう。



きゅうりとささ身のサラダ

1人分エネルギー 99kcal

材料（4人分）

- ▶ きゅうり……………2本
- ▶ ささ身……………60g
- ▶ 塩……………少々
- A ▶ 白すりゴマ……………大さじ1/2
- ▶ マヨネーズ……………大さじ1と1/3
- ▶ ヨーグルト……………小さじ1