



医療法人幸生会

琵琶湖中央リハビリテーション病院

Biwako Central Rehabilitation Hospital

■日本医療機能評価機構・リハビリテーション(回復期)高度・専門機能認定病院
■日本リハビリテーション医学会認定研修施設

地域とともにつなぎあい
患者とともに歩む医療

病院だより

第184号
2026/5/15

新入職員を迎えて

今春、22名の新入職員を新しい仲間として迎えることができました。

当院は昭和57年、1982年に、ここ大津市御殿浜に開設し、およそ44年の歴史を刻んできました。この間、移り変わる医療環境の変化に対応しつつ、8年前に、回復期リハビリテーション病院への全面的な医療機能の転換を行い今日に至っています。しかしながら、新型コロナウイルス感染症の拡大が当院をも巻き込み、その対応に追われる時期が繰り返し襲いました。今後とも決して気を緩めることなく引き続き感染対策に留意し、安全、安心の医療の提供に日々努力していきたく思います。

一方、このような状況にはありましたが、当院の将来に向けての病院づくりにも努めてきました。来年には日本医療機能評価(リハビリテーション病院)認定の更新のため受審します。引き続き第三者機関から当院の質の高い安心・安全な医療の提供が評価される様、職員一同取り組んでいきたく思います。また、職場のDX、効率化も推進し業務改善にも努めてまいります。

当院は「今日の一歩 未来に挑戦」をキャッチフレーズに、これからも地域からより一層

信頼される病院づくりを進めます。

組織の基礎は人で成り立っています。その原動力は全職員のチームワークです。「病院の質」は、「病院職員の質」です。

新しく入職された皆さん、そして職員一同が、琵琶湖中央リハビリテーション病院の一員として誇りと自覚を持ち、将来の自分を高めるための研鑽を怠らず、地域からより一層信頼される病院職員になる事を期待しております。

理事長 坂口 昇

☆琵琶中☆ ちいきの芸術家展覧会

→家庭的保育室かもめのみなさんの作品(押し花のコースター)

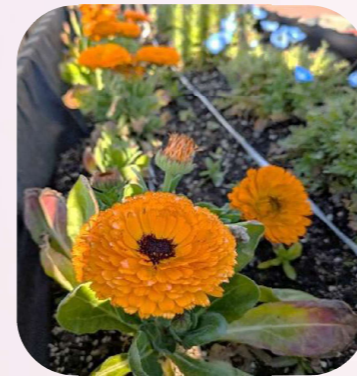


園芸プロジェクト

春らしい日が増えてきました。この病院だよりが発行される頃には、夏の兆しが見え隠れしている頃かもしれません。

現在(4月)、当院の屋上庭園の花壇には、みかんとローズマリーが植えられており、患者さんと一緒に手入れしています。

一方、畑では、患者さんに種からスティックブロッコリーの苗を育成してもらっています。先日、順調に成長し本葉が出てきたので畑に植え替えを行いました。どんなふうにつくのか、これからが楽しみです。



また、来年度の種イモ用にプランターでジャガイモを育成し、春の陽気にそちらも芽が大きくなってきています。

今年植える予定の、夏の野菜はトウモロコシ、オクラ、シシトウ、ズッキーニ、トマトと盛りだくさんです。これらは、3~5月が種まき時期なので、随時、種をまいていく予定です。そのほかにもエンドウ豆や、はつか大根などの種を準備しています。

園芸プロジェクトでは種まきにご協力していただける患者さんと一緒に春の空の下、土に触れ、花や野菜を育てています。

他にも、プランターを各病棟に割り振って皆で育てています。

3A病棟では、キンセンカ・ネモフィラ、2B病棟では、エンドウ豆(種まき済)・クリサンセマム、3B病棟は、ただいま準備中、4A病棟では、キンセンカなどが植えられ、庭園を彩っています。いずれも、春らしい緑が揺れ、きれいな花が咲いています。

患者さんには、種まきの参加、水やりなどご協力をお願いしながら皆で育てているこの庭園が患者さんの憩いのひとときに繋がれば良いな、と思います。

今後も屋上庭園の様子や植物の成長を報告します。お楽しみに!

作業療法士 松永 紗緒里
伊勢 香織



【撮影】作業療法士 岡部 尚史

管理栄養士さんの

市販のお惣菜を使った簡単アレンジレシピ ～「こんぶ豆」を使って～

大豆はアミノ酸バランスの良い良質なたんぱく質、食物繊維、ミネラル、ビタミンなど身体に必要な栄養素を豊富に含みます。ゆで大豆や納豆は苦手、甘すぎる煮豆はおかずとして食べにくい、という方におすすめしたいアレンジメニューです。

調味料を変えるだけで違うおかずになるので、いちどお試しください。

管理栄養士 橋本 公子

包丁いらず、
味付けは混ぜるだけ…！



〈栄養量〉
エネルギー 206kcal/たんぱく質 4.4g
脂質 12.3g/炭水化物 15.7g
食塩相当量 0.5g

★和風ポテトサラダ

【材料】(1人前)

- じゃが芋 ……1個(100gくらい)
- こんぶ豆(惣菜) ……30gくらい
- マヨネーズ ……大さじ1(15g)
- 塩 ……少々
- こしょう ……少々

【作り方】

- じゃが芋はよく洗い、皮のままのじゃが芋が十分かぶるぐらいの水で茹でる(弱火で約10分)
- 串がすっと通るぐらいまで柔らかくなったら、熱いうちに皮をむき、潰して軽く塩・こしょうをふる
- 惣菜のこんぶ豆とマヨネーズを②に入れて混ぜる
- できあがり。お好みでブロッコリーやグリーンレタスを添える。

出前
講座

お茶の間教室「はつらつサロン」

ひとやすみ倶楽部/ひとやすみカフェ
～大津市認知症カフェ委託事業～

当課では、毎月第4水曜日13:00～フォレオ大津一里山大垣書店内カフェにて大津市認知症カフェ委託事業として、皆でお茶を囲んで絆を深める「ひとやすみカフェ」を展開しています。この4月からグレードアップして地域のご高齢の方が他世代に“得意”を伝授する取り組みとして「ひとやすみ倶楽部」を開設しました。この事業を通して次のような効果を目指しています。

1・地域共生の実現

ひとやすみ倶楽部活動での多世代との交流を通して地域住民同士の絆を深め、認知症の人をはじめとする全ての人(当カフェでは主に高齢者)が社会参加を果たし、互いの役割を認識し共助しながら地域での生活を豊かに営むことによって連鎖する地域力の向上を図る。当事業を通して地域共生の実現を目指す。

2・認知症の人(認知症予防層の高齢者・認知症

家族等含める)が活躍できる場所を作る

ひとやすみ倶楽部活動・ひとやすみカフェにて、認知症の人(認知症予防層・その家族を含める)が主体となって活動する機会を整えることによって、その人の役割や価値を互いに認め合うことができ、人としていきいき過ごせる場所を作る。

3・書籍を媒体として認知症の理解を深める

商業施設内の書店とのコラボレーションという特色を活かし、認知症や高齢の方のみならず多様な年齢層の集客の期待ができ、豊富な書籍を手にもすることも可能なため、書籍を通して認知症への理解や介護負担の軽減などへの知識向上を目指す。

★興味のある方はご予約の上、ご参加ください。
社会福祉士 上嶋 美由紀

受付/070-6548-2029(平日9時～17時)

※要予約・満席の場合、次月の御案内となります

世代を超えて高齢者も子供も
楽しめる共通体験

- ・ポッチャ体験
- ・おばあちゃんの豆知識
- ・絵本の読み聞かせ など

13:00～14:00
2F モーリーファンタジー横
特設会場
※開催内容は毎月変わります

お茶を飲みながらほっとひと時

- ・楽しくおしゃべり
- ・介護経験座談会
- ・認知症についての相談
- ・医療福祉相談 など

14:00～16:00
1F 大垣書店内カフェ
専用メニューのドリンクを
ご用意しております

場所 フォレオ大津一里山
日程 毎月第4水曜日
大津市認知症カフェ委託事業
【お問い合わせ先】
「ひとやすみ倶楽部・ひとやすみカフェ」
琵琶湖中央リハビリテーション病院
健康福祉事業課 上嶋美由紀
☎ 070-6548-2029
次回 月 日
※定員あり。事前に必ずご予約くださいませ。

【病院理念】

慈(めぐみ)の源“マザーレイク”のように、私たちは地域の皆さまの心と体のよりどころとなるよう努めます。

【基本方針】

- すべての職種が協働し、生活を支えるリハビリテーションの実践に最善をつくします。
- 患者の意思を尊重し、科学的根拠と倫理観に基づき、安全と安心の医療を提供します。
- 医療・介護・福祉連携を推進し、地域包括ケアシステムの推進に貢献します。
- すべての職種のたゆまぬ研鑽により、質の高いチーム医療をめざします。
- 人材の育成に努めるとともに、職員が働きがいと充実感の持てる職場づくりをめざします。