

《沖縄協同病院の理念》

- 患者様に信頼され、質の高い安全・安心な医療をめざします。
- 人権を尊重し、納得のいく説明と同意、情報開示を提供します。
- 地域と連携し、総合的な医療・福祉・介護の提供に努めます。

はいさい

沖縄協同病院・病院広報委員会

那覇市古波蔵4丁目10番55号

TEL.(098)853-1200

FAX.(098)853-1212

http://oki-kyo.jp

発行責任者 仲程正哲



画:内科医 上原和博

新春のつどい

お近くの会場にぜひご参加ください

- | | | | |
|----------|------------------|------|---------------------|
| 1月15日(日) | 那覇南支部 | 12時～ | 瀬長島でグラウンドゴルフとバーベキュー |
| 1月22日(日) | 小禄3支部合同 | 12時～ | ホテル日光 |
| | 豊見城ブロック6支部合同 | 12時～ | JAとみえーる |
| 1月28日(土) | 那覇支部 | 12時～ | レインボーホテル |
| | 南部(南風原、与那原、知念)合同 | 18時～ | 山川公民館(予定) |
| 2月11日(土) | 真和志3支部合同 | 13時～ | JA真和志ホール |

※参加費などのお問合せは、沖縄医療生協 組織部 (098-850-9004) までお願いします。

病院の活動状況 ＜11月度＞

- ・外来一日平均患者数：769人(前年同月比+7人)
- ・入院一日平均患者数：264人(前年同月比-2人)
- ・組合員利用率：53.5%(前月比-0.7%)

新年のあいさつ

院長 仲程正哲

皆様明けましておめでとうございます。

昨年三月の東日本大震災は全世界を揺るがす大きな出来事でした。被災者の皆様には本当につらい年だったと思います。今年が復興に向けて希望の年になりますように祈りたいものです。

さて協同病院は今年で四年目を迎えます。多くの組合員に支えられ医療活動は確実に前進しており、南部地区の地域医療に大いに貢献しています。特に救急医療は厳しい医師体制にも関わらず三六五二四時間休むことなく行われています。そして医療機器も医学の進歩に相俟って整備されてきています。

しかるに国の医療政策は病院、患者さんにとってあまり良い方向へは向かっていないように思います。国民の健康を守ることこそ国の責任だと考えます。私たちは憲法二五条により全ての人々が健康権を保障されています。WHOでも基本的人権としての健康権が謳われています。誰でも安全安心の医療を受けられるように、これからも力を合わせて頑張っていきたいと思います。

組合員の皆様の今年のご幸せを祈念し、新年のあいさつにしたいと思います。今年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

食物アレルギー③

小児科



沖縄そばとお茶石けん

共通点は何でしょうか？

沖縄に来る前はその存在を知らなかった沖縄そば。来てすぐに食べる機会がありましたが、うどんでもない、(日本)ソバでもない、ラーメンでもないその食べ物に、最初は慣れませんでした。うどん屋が恋しく、数少ないうどん屋を探していましたが、気が付くと沖縄そば屋を探すようになっていました。お気に入りのそば屋さんができて通うようになりましたが、段々店主の表情が曇り始め、つぶれてしまいました…。さて、気を取り直して：沖縄の暮らしにとってなくてはならない沖縄そば。しかし、小麦アレルギーのことも食べるのができません。つらい小麦アレルギーですが、自然に食べられるようになるお子さんが多いので、あせらずに待ちましよう。

ところで、お茶石けんというのをご存知でしょうか？美容にいい、と良く売っていたようですが、これには小麦が分解されたものが入っていました。この石けんを使い続けると、それまで普通に食べることができていた小麦にアレルギーを起こすようになってしまった人がいました。食べてすぐにじんましんなどが出る人もいますし、食べるだけなら平気でも、食べた後に運動したら症状が出る人もいます。今まで、食べ物のアレルギーというのは口から食べてなる、というのが相場でした。しかしこの石けんは食べたわけでもないのに、顔を洗い続けるだけで食物アレルギーになってしまったのです。赤ちゃんの場合は、湿疹がひどいと肌から食べ物の成分が吸収されて食物アレルギーになりやすい、とも言われています。食物アレルギーにとっても、お肌の正しい手入れは大事です。

沖縄そばとお茶石けん、意外な関係ですが、小麦が共通点でした。

私のお気に入りだった沖縄そば屋はもう戻りませんが、アレルギーの病気は手遅れという事はほとんどありません。何か心配なことがあれば、お気軽にご相談ください。

小児科 尾辻健太

糖尿病患者会
がりゆし会

正月料理の試食会に参加して



去った、12月10日(土)糖尿病患者会のお正月料理試食会がありました。

31名(内職員7名)参加しました。茶わん蒸しの具材に赤肉をたたいてミンチ状にした団子で食感を柔らかくしたり、田楽の味付けにカロリーを70%オフの甘味料を使用、ノンオイルドレッシングを使用するなど、いたるところに栄養士と調理師さんの工夫が凝らされ、愛情のこもった美味しい正月料理をいただくことができました。食後は作り方の説明や、参加した方からの提案など意見の交換、照屋医師のミニ学習会では、最近の糖尿病治療の新情報も含めて話を聞くことができました。最後に伊集医師より「現在も増加し続ける糖尿病、我々先輩たちがこれまでの治療で得た知識や体験を、後輩の患者様に伝えて下さい。そして急速に進展する糖尿病の治療に、今後も大きな期待をして長生きして下さい」との話に皆さんが笑顔で聞き入っていました。

松風焼きの作り方

材料:(1人分)

鶏ささみ20g 豆腐(水切り)15g 玉ねぎ2g

ニンジン4g きくらげ0.5g

a)溶き卵3g、パン粉2g、かたくり粉2g、味噌3g、しょうが汁0.5g

b)みりん2g、醤油2g

- ① 玉ねぎ、にんじん、きくらげ、は細かいみじん切りにしておく
- ② ①と鶏ミンチ、豆腐、aを入れよく混ぜる。
- ③ 天板にクッキングシートをひいてを広げて160℃のオーブンで15分焼く(焼き上がりにくしを刺し汁が透明なら火が通ってます。)
- ④ bみりん、醤油、でたれを作り、はけでぬる。
- ⑤ 出来上がりにゴマをふる。



とてもおいしい料理でした。皆さんも作ってみて下さい。

外来 太田明子

防犯教室
開催しました

最近、全国の医療機関内で暴言・暴力が増加傾向であることが医療安全管理関連の学習会等で報告されています。患者さまが安心して治療を受けられるためにはもちろんですが、職員が安心して働ける環境であることも、安全な医療を提供するためにも必須の条件です。

当院では11月17日に警備会社さんの協力のもと防犯教室を開催しました。

始めに医療安全管理室から、暴言・暴力対応時の心構えと一般的な対応方法について紹介を行い、その後、警備員の方から護身術を学びました。護身術は、参加者に女性が多かったのが、皆熱心に取り組んでいました。

医療安全管理室 赤嶺琢哉



喜ばれた玄関先のツリー



金城稲子

とよみ生協病院 事務課長

さて、政府はアメリカが消極的にも関わらず、辺野古新基地建設を推進し、国民には十分な説明もないままTPPに参加しようとしている。どじょうは抑制物質を持てないから仕方ないが、迷惑を被るのは国民である。

のちに、がじゅまるの実には発芽抑制物質が含まれていて、そのままで発芽しないと知った。果肉のある実(パンシルー、ドラゴンフルーツ等)にはほとんどその物質は含まれていて、発芽させるには、小さい種子だけを取り出して暗くと発芽率は高い。

がじゅまるの木は知り尽くしているつもりだったが、一つだけわからないことがあった。それは、足の踏み場もないほどに実は落ちるが、何で一個も芽をださないのかということだ。がじゅまるは鳥等の糞が落ちて、屋根や石垣等で発芽するのは経験からわかっていたが、何千個の中から一個ぐらいは芽が出てよさそうなのものである。

実が付く時期はソーミナー(めじろ)やスーサー(ひよどり)たちの井戸端会議の場所になり、にぎやかだった。大人たちはソーミナーの止まりそうな枝にヤンムチ(鳥もち)を仕掛けて捕獲していた。暴れて全身に鳥もちが付いてもがいている鳥を見ると大人はなんて残酷なのだろうと思ったものである。

しんだ。木を傷つけると出てくる白い樹液ではガムをつくって食べた。ふかしいもの食べ残しをこねて、樹液を付けてはこねるを何度も繰り返して水で洗うとちようどガムのような樹液の塊が残る。もちろん無味無臭だが、今の添加物入りのガムよりはよっぽど安全だ。

実が付く時期はソーミナー(めじろ)やスーサー(ひよどり)たちの井戸端会議の場所になり、にぎやかだった。大人たちはソーミナーの止まりそうな枝にヤンムチ(鳥もち)を仕掛けて捕獲していた。暴れて全身に鳥もちが付いてもがいている鳥を見ると大人はなんて残酷なのだろうと思ったものである。

おきなわの
自然²⁰がじゅまる²

ご注意ください! 外来体制が変わっています。

眼科

(2011年9月~)

	月	火	水	木	金	土
午前	平良明美		平良明美			

診療は月・水の午前のみです。白内障などの手術、コンタクトレンズは取り扱っておりません。ご不便をおかけしています。

《診療開始時間・受付終了時間》

午前 9:00~11:00 ※受付終了時間は、11:00です。