

## ぬくもりとおもいやりの医療・介護を



業務改善発表会「次世代をみすえた病院の取り組み」を令和2年2月8日（土）に松任学習センターコンサートホールで開催しました。今回は初の公立松任石川中央病院、公立つるぎ病院の合同開催で、9名の企業団職員が業務改善の実践事例を発表しました。

当院の病院モニターをはじめとする8名が審査した結果、「地域と病院をつなぐ認知症ケア～地域に出向く認知症看護認定看護師～」と題し発表した、公立つるぎ病院認知症看護認定看護師の秋田和賀子看護師が最優秀賞を受賞しました。優秀賞は人生会議について発表した公立松任石川中央病院看護部緩和ケアチームの村井あずさ看護師が選ばれました。

第二部の講演会では公立つるぎ病院 田中一範整形外科医長が「高齢者の骨折を防ぐための当院での取り組み」と題し、講演しました。

# 医療法人社団白山会と 総合連携協定を締結しました



当院並びに公立つるぎ病院を運営する白山石川医療企業団と医療法人社団白山会が、令和2年1月9日（木）に総合連携協定を締結しました。当院で行われた調印式では、八木雅夫白山石川医療企業団企業長と徳田邦男白山会理事長代行が協定書に署名し、総合的に協力することに合意しました。

今後は、医療および福祉サービスの向上を目的に交流を深め、職員の共同研修による人材育成を行うなど、これまで以上に緊密な連携を図っていきます。

病院と介護老人保健施設などが協力し、医療や介護、生活支援で一体的なサービスを提供する「地域包括ケアシステム」のさらなる充実に努めて参ります。

## 初診及び再診時にかかる 「選定療養費」に関する重要なお知らせ

# 4月から 診療報酬改定により当病院の 選定療養費が変わります

令和2年度診療報酬改定により、一般病床が200床以上の地域医療支援病院では、紹介状なしで受診する場合などに保険適用の診療費とは別に、国が定める次の料金を患者さんにご負担いただくことになりました。

当病院を受診される場合は、  
かかりつけ医などの紹介状をご持参いただきますよう  
お願いいたします。



### 【初診時】

紹介状をお持ちでない初診の患者さんにご負担いただく金額が変わります。

| 令和2年3月31日まで | 令和2年4月1日から |        |
|-------------|------------|--------|
| 2,200円      | 医科         | 5,500円 |
|             | 歯科         | 3,300円 |

(上記金額には消費税が含まれています)

### 【再診時】

当病院から他の医療機関へ紹介を行った患者さんが、引き続き当病院への受診を自ら希望され、紹介状を持たずに当病院を受診された場合には、新たに下記の金額をご負担いただくこととなります。

| 令和2年3月31日まで | 令和2年4月1日から |        |
|-------------|------------|--------|
| 0円          | 医科         | 2,750円 |
|             | 歯科         | 1,650円 |

(上記金額には消費税が含まれています)





## クリスマスのつどいを開催しました

今年度も毎年恒例となったクリスマスのつどいを昨年12月25日(水)に1階中央ホールにて開催しました!

前回に引き続き、琴修会旭ヶ丘教室のみなさん、白山市立松任中学校合唱部のみなさん、プロッサムズのみなさんに出演して頂きました。

会場にいる方々に笑顔が見られ、ほっこりした時間を過ごしていただけたのではないのでしょうか。



### 抗酸化ビタミンたっぷり!! 免疫力を高めるレシピ

### 豚肉と野菜の オイスター炒め

#### 〈作り方〉

- ① ブロッコリー、南瓜を一口大に切り電子レンジで軽く火が通るまで加熱する。赤パプリカは千切りにする。
- ② Aの調味料を合わせておく。
- ③ フライパンにごま油を熱し、おろしにんにくを入れ豚モモ肉を加え炒める。
- ④ ③に①を加え炒め、火が通ったら②を加え、味を調え皿に盛り付ける。

#### 〈材料〉(2人分)

- ・豚もも肉：140g
- ・ブロッコリー：140g (1/2株)
- ・南瓜：140g(1/10個)
- ・赤パプリカ：50g(1/4個)
- ・ごま油：小さじ1
- ・おろしにんにく：適量
- 調味料A
- ・オイスターソース：小さじ2
- ・濃口醤油：小さじ1
- ・砂糖：小さじ1
- ・料理酒：小さじ1

#### ★ポイント★

- ・ブロッコリーのビタミンC含有量は野菜の中でもトップクラス! ビタミンCには免疫力UPやストレスから体を守る働きがあります。
- ・かぼちゃに多く含まれるβ-カロテンは体内でビタミンAに変換されます。ビタミンAには抗酸化作用や免疫力UPの働きがあります。

#### ○栄養値○(1人分)

|       |         |
|-------|---------|
| エネルギー | 291kcal |
| たんぱく質 | 19.0g   |
| 脂質    | 13.2g   |
| ビタミンA | 607μg   |
| ビタミンC | 157mg   |
| ビタミンE | 6.5mg   |
| 食塩    | 1.3g    |

1日分の  
ビタミンA・C・E  
が摂れます!