

施設ご案内・交通ご案内

介護老人保健施設 女池南風苑

〒950-0943 新潟市中央区女池神明1丁目3番地3
TEL(025)284-3411 FAX(025)284-2188

在宅介護支援センター 女池南風苑 [指定居宅介護支援事業者]

〒950-0951 新潟市中央区鳥屋野2009-3
TEL(025)283-0500 FAX(025)283-0663

新潟南訪問看護ステーション

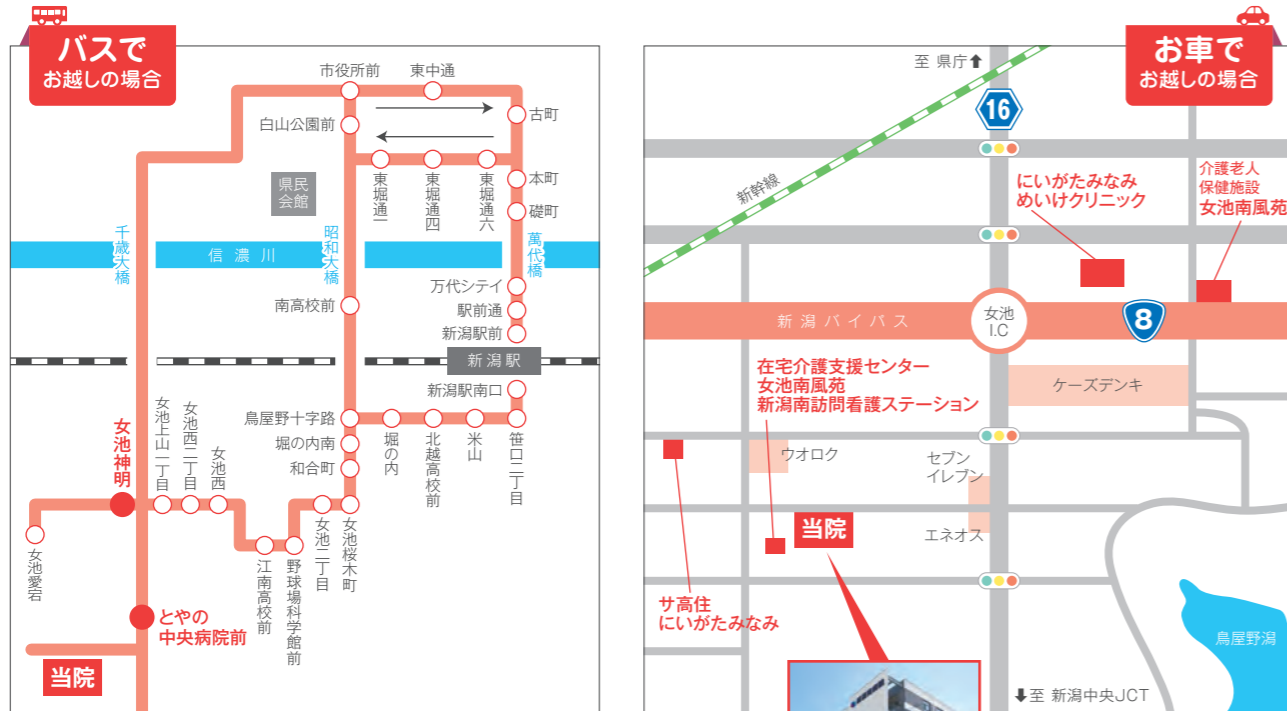
〒950-0951 新潟市中央区鳥屋野2009-3
TEL(025)284-7511 FAX(025)283-0663

にいがたみなみ めいけクリニック

〒950-0943 新潟市中央区女池神明1丁目7番地8
TEL(025)284-7818 FAX(025)284-7830

サービス付き 高齢者向け住宅 サ高住 にいがたみなみ

〒950-0950 新潟市中央区鳥屋野南3丁目25番16号
TEL(025)284-3535 FAX(025)282-7226



新潟駅南口方面からお越しの場合
(S51女池線)女池愛宕行(3番線)にご乗車いただき「女池神明」で下車 徒歩15分
新潟市役所方面からお越しの場合
(S1市民病院線(6番線)にご乗車いただき「とやの中央病院前」下車、徒歩5分

上記以外にも、最寄りのバス停から当院までのルートを下記のURLにて調べることができます。

にいがた新バスシステムの時刻表・運賃検索

<https://transfer.navitime.biz/niigatabrt-newssystem/pc/map/Top>



フロアご案内

- | | | | | | | | |
|-----------|-----------------|--------------------------------|-------|------------------------------------|---------------|-------------|-----------|
| 1階 | 10 総合受付 | 11 小児科 <small>小児言語聴覚療法</small> | 12 内科 | 13 中央処置室 <small>採血 点滴 化学療法</small> | 14 放射線 | 15 内視鏡・生理検査 | 16 救急・時間外 |
| 2階 | 21 母乳外来 | 22 整形外科・外科・皮膚科・泌尿器科 | 23 眼科 | 24 歯科・婦人科 | 25 ドック・健診センター | | |
| 3階 | 31 手術センター | 32 管理部門 | | | | | |
| 4階 | ● 西病棟 401 ~ 420 | ● 東病棟 451 ~ 469 | | | | | |
| 5階 | ● 西病棟 501 ~ 515 | ● 東病棟 551 ~ 561 | | | | | |
| 6階 | ● リハビリテーション室 | ● 西病棟 601 ~ 610 | | | | | |

みなみだより

令和2年 新春号 [vol.17]

回復期リハビリテーション病棟 (6階西病棟) レクリエーションを行って	2
地域包括ケア病棟 (5階東病棟) のレクリエーションのご紹介	3
認知症看護認定看護師のお話し	4
からだに美味しいレシピ12 中華おこわ	5
施設ご案内・交通ご案内	6



医療法人 恒仁会 新潟南病院

併設
介護老人保健施設 女池南風苑
在宅介護支援センター 女池南風苑
新潟南訪問看護ステーション
にいがたみなみめいけクリニック
サ高住 にいがたみなみ

〒950-8601
新潟市中央区鳥屋野2007-6
TEL (025) 284-2511 (代表)
FAX (025) 284-2080
<http://www.niigataminami-hp.com>
基本理念：
医療・保健・福祉活動を通して地域社会に貢献し、
社会的責任と与えられた使命を全うします

回復期リハビリテーション病棟 レクリエーションを行って

6階西病棟

回復期リハビリテーション病棟 師長 佐藤 治子

回復期リハビリテーション病棟とは、集中的にリハビリをしながら退院準備をしていく病棟です。私たちはリハビリテーションの一環として、季節ごとに年5回程度、レクリエーションを行っています。患者さん同士、患者さんと職員、患者さんご家族の親睦をはかれるほか、何よりも患者さんがより一層前向きにリハビリに取り組むことができるようにと企画しています。

レクリエーションを行うことで、患者さんたちには笑顔があふれ、活気が出てくるのがわかります。患者さんたちが一緒に話し合い、笑いあい、楽しむことで生きがいを感じる姿を見てとれる場でもあります。

今年度は5月に運動会と称して風船バレーを行いました。いつもおとなしい患者さんも、頑張って風船を追いかけ、職員も患者さんも我を忘れて盛り上がり大盛況でした。8月には夏祭りとしてブースを作り、魚釣り、射的、ボーリングなどをして点数を付け競いました。特に人気だったのは射的でした。高い点数をねらって何回も挑戦し、小さな的に上手にあてていました。10月には笑いヨガをしました。笑いは人間の免疫力を上げる効果がありますので、終了後も患者さんたちはご自身で行う姿が見られました。12月はクリスマス会、3月はひな祭りをする予定です。毎年クリスマス会では、患者さんにご協力いただきサンタクロースを演じていただき、プレゼントを配っていただいております。

これからも患者さんに喜んでいただき、入院生活の中のちょっとした癒しになるようなレクリエーションを考えていきたいと思っております。

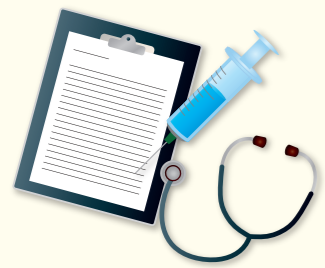


地域包括ケア病棟の レクリエーションのご紹介

5階東病棟

5階東病棟では、週に2回、入院患者さんと一緒にレクリエーションを実施しています。写真はそのレクリエーションの中で、みんなで創作した作品です。





認知症看護認定看護師のお話し

認知症ミニ講座

認知症認定看護師 古川 望

私は2017年に資格取得し、認知症看護認定看護師として新潟南病院で活動しています。

認知症看護認定看護師とは???

認知症看護において、熟練した看護技術と知識を有するもの。

日本看護協会の認定を受けた看護師



つまり、認知症ケアのエキスパートです。

わが国では人口の高齢化に伴って認知症高齢者の数が増えています。テレビなどのメディアでも認知症についての話題を良く目にするようになりました。これを読んでいるあなたも、これは認知症なのかな…と不安になる方もいるのではないでしょうか？今回は、認知症について紹介させていただきます。

1) 認知症とは

いろいろな原因で脳の細胞の動きが低下するために、「物事を記憶したり、判断する能力」や「時間や場所、人などを認知する能力」などが低下し、生活する上で支障をきたしている状態です。

早期に診断し、治療することにより認知症の進行を遅らせることができます。また、他の病気で認知症と似た症状が出ることもあります。「おかしいな?」と思ったら早めに受診し、診断を受けることが大切です。

2) 物忘れ

物忘れがあっても、それが認知症とは限りません。例えば…年相応の物忘れは、昨日の晩ごはんを何を食べたか思い出せないことがあります。認知症での物忘れは、食べたことそのものを忘れてしまいます。

年齢相応

- とっさに思い出せない ○体験の一部を忘れる
- 時間や場所は正しく認識できる
- 1週間前の孫の結婚式で隣に座っていた人の名前が思い出せない
- どんな料理が出ていたか部分的にはっきりしない

病的

- 経験自体を忘れる
- 新しい出来事を記憶することができない
- ヒントを与られても思い出せない
- 時間や場所がわからない
- 孫の結婚式があったこと自体が思い出せず、しかも、「そのような出来事はなかった」と話す

年齢相応の物忘れと病的な物忘れ



3) 物忘れ以外の症状

個人差がおおきく、さまざまな症状があらわれます。

①見当識障害

時間や場所の感覚が分からなくなる。知っている人も見わけがつかなくなる。

例) 夜中に昼と思ひ、食事の準備をはじめ。家にいるのに、ここは違うと外に出て歩き出す。家族のことがわからなくなる。

②実行機能障害

段取りをつけて物事を行えなくなる。

例) 料理の途中で手順が分からなくなる、味付けがおかしくなる。

③失行

体は動かせるけれど、動作がうまくできない。

例) 服を自分で着れないが、ここに袖を通すなど指示するとできる。靴の紐が結べない。

④失認

目などの感覚機能の障害はないが、物の見分けがつかない。

例) 箸やえんぴつを見てもそれが何か、何に使うものかわからない。

認知症者は自分で症状や気持ちをうまく伝えられないことが多いので家族や介護者が思いをくみ取ることが大切です。いつか、私たちや家族が認知症になるかもしれません、認知症者が住みやすい地域・社会になるように、まずは正しい知識を知っていきましょう。

からだに優しいレシピ12

From 栄養管理部

当院で提供している給食の好評メニューをご紹介します

中華おこわ

[材料 / 4人分]

- 精白米 …………… 1合
- もち米 …………… 1合
- 豚ひき肉 …………… 70g
- 人参 …………… 40g (中1/2本)
- 干しいたけ …………… 2枚
- 生姜 …………… 1かけ
- 塩 …………… 1g
- しょうゆ …………… 小さじ2杯
- みりん …………… 小さじ2杯
- 酒 …………… 小さじ1杯
- 中華味・顆粒 …………… 小さじ1杯弱
- グリーンピース缶 …………… 20g
- ごま油 …………… 小さじ1杯



[作り方]

- 豚肉は炒めておく。人参は千切りにする。生姜はすりおろす。水に浸して戻しておいた干しいたけは千切りにする。
- 塩と中華味はよく水に溶かしておく。
- 精白米ともち米を洗っておく。一緒に洗ってOK。気になる方は分けて洗ってください。※もち米の洗い方ポイント参照
- 洗った精白米ともち米、①、②を炊飯器へ入れ、精白米2合の水加減で水をいれてすぐに炊く(浸水しない)。
- 炊き上がったらグリーンピースとごま油を混ぜる。

もちもちとしておいしい、炊飯器で手軽にできるおこわです。

栄養成分 (1人分)

エネルギー	300kcal
タンパク質	7.5g
脂質	4.3g
塩分	1.2g

もち米の洗い方ポイント

もち米の洗い方は精白米と同じでOK。最初の1回は手早く水を捨てないとぬか臭が残ってしまうので、水を入れてひと混ぜしたらすぐに捨てて新しい水を入れて洗います。洗って水を捨ててを2回ほど繰り返し合計4回洗って終わりにしましょう。水を完全に透明にするまで洗う必要はありません。少し米の脂分が残っているほうがおいしく仕上がるのでおすすめ。水加減をしてから放置しておく、もち米に吸われて水が少なくなり炊き加減が大きく変わるので注意してください。

