



～かざみどり～



## みどりの杜病院入院対象となる患者様

がんと診断された方で、患者様及びご家族がホスピスケアの主旨を理解されていることが必要です。(告知は必ずしも必要ではありません)在宅療養が一時的に難しくなった方や疼痛の緩和治療を考えている方、また、在宅でケアしているご家族の精神的疲労の軽減(家族のレスパイト目的)としても利用できます。

※見学(無料)も受付しております。まずお電話にてご予約をお願いいたします。

※面談の際は面談料を頂いております。



## 入院までの流れ

①相談窓口へのお電話  
まずは(0943-23-1700)にお電話ください。  
相談員が対応いたします。



②面談の予約  
相談内容を確認し、  
面談の予約を承ります。

③相談員・医師面談  
紹介病院からの紹介状を持参して頂き相談員・医師の面談を行います。



④入院判定会議  
入院の可否について検討し、  
ご連絡いたします。



⑤入院  
入院日程調整後、  
入院の運びとなります。

## 菜園だより

### 四季の植物こぼれ話 吉田和三

昔から赤い実のなる植物は縁起のいい植物と言われてきた。今回は正月に向けて、お金に例えられた植物の紹介。

**一両 (アリドウシ)**  
棘が鋭く「蟻でも突き刺す」が名前の由来。中国名は「虎刺」



**十両 (ヤブコウジ)**  
常緑小低木。丘陵地林内の木陰に育成する。



**百両 (カラタチバナ)**  
常緑樹林に育成する常緑小低木。実が白や黄色の園芸種もある。



**千両 (センリョウ)**  
常緑広葉樹の小低木。茎は直立しまばらに分岐する。



**万両 (マンリョウ)**  
常緑の小低木。林内に生育し、根元から新しい幹を出し株立ちとなる。



**億両 (ミヤマシキミ)**  
山中に生え、枝葉がシキミに似ることから。ミカン科でシキミとは科が違う。有毒植物。



### みどりの杜病院 園芸ボランティア「Enjoy garden 倶楽部」随時募集中

開催日 毎月第2土曜日 朝10時から(変更の時あり)  
1時間ほどの花壇作業とガーデニング学習会ボランティア活動を通じて土いじりの楽しさを学んでもらいます。担当スタッフ 永松美穂子

## 編集後記

溶けそうなほど暑い日々がようやく落ち着いて、秋もあつという間に終わりを迎えつつあります。なかなか気候の変化に体調もついていけていませんが、今年も残すところ2か月ですね。今年はエアコンクリーニングを頼もうと夏前から思っていたのですが、腰の重たい私はなかなかで、気が付けば...冬を迎えようとしています。今年はかなり頑張ってくれたエアコンを労わるべきだと思ひ、どうにか年内には終わらせたいです。E・A

**病院理念** 私たちは、あなたと家族が、今という大切なときを自分らしく生きることにより添います。

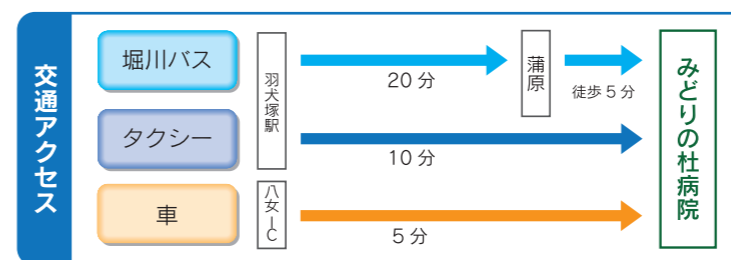
### 行動指針

患者や家族との関わりを、その出会いから大切にします。

患者や家族の生活空間に配慮します。

緩和ケアが普及し発展することを目指します。

地域の方々が安心して過ごせる社会をつくります。



ホームページ、フェイスブックを検索! **みどりの杜病院** 検索  
ホームページ <http://www.yame-midori.jp>  
フェイスブック <http://www.facebook.com/midorinomori.yame>



# スタッフ紹介

看護科 辻 さゆり



2023年8月公立八女総合病院より異動してきました。私自身、ここ数年間で近親者の喪失体験を通して、家族の立場から手助けしてもらってうれしかったことや、もっとうれしくて欲しかったという気持ちを体験しました。患者さんへのケアはもちろんですが、グリーフケアの重要性を感じ、学びを深めたいと思っています。「この一瞬は今しかない」と思い、その方が望んでいる事を把握し、寄り添っていくことが出来るように頑張っていこうと思います。私は人と話すことが大好きなので、趣味や食べ物など、様々な話題でたくさんお話が出来たらうれしいです。至らない所が多々ありますが、みなさんどうぞよろしくお願ひします。

# イベント紹介

## 夏のコンサート 7.15

梅雨明け宣言間近、ひだまりカルテットの皆さんに演奏にきて頂きました。夏らしい曲が院内に響きわたりました。



## 夏祭り 8.24

第13回夏祭りを開催しました。今年は、患者さんやご家族合わせて30名もの参加をいただき、大変賑わいました。琉球祭り太鼓の皆さんとモアニアラフラの皆さんの手拍子等をまねながら会場が笑顔で溢れました。



## お月見会 9.27

今年は、中秋の名月より少し早めにお月見会を開催しました。毎年恒例の紅泉会日本舞踊の皆さんが艶やかな着物でラウンジを華やかに舞い、夏の終わりと秋の気配を感じる時間となりました。観覧後は、お部屋でおはぎをいただきました。



# 秋の味覚を楽しみましょう



## メニュー

- ◆ 秋鮭の塩こうじ焼き
- ◆ 里芋のサクラエビ和え
- ◆ 大根と柿のなます
- ◆ 栗ごはん
- ◆ きのこと長ネギの味噌汁

### この食事の栄養量

エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (g)	糖質 (g)	塩分 (g)
592	28.2	9.5	95.2	2.7

気付けば朝夕の気温もめっきり下がり秋めいてきましたね。秋の味覚を楽しむ和食をご紹介します。しっかり栄養量も計算しています。疲れた身体をたっぷりの旬の食材で回復し、冬に向けて風邪やインフルエンザにかからない様にビタミンもしっかり補給しましょう。メニューの中から「里芋のサクラエビ和え」「大根と柿のなます」のレシピをご紹介します。

### 材料

#### 里芋のサクラエビ和え

里芋:200g

- A**
- 鰹節:少々
  - 桜エビ:小さじ 1
  - マヨネーズ:大さじ 2
  - 濃口醤油:小さじ 1



### 作り方

1. 里芋は水から茹でて、竹串が通る柔らかさになったらザルにあげて、熱いうちに皮を剥く。
2. 大きい里芋は一口大に切ってボウルに入れる。
3. **A**を入れて里芋の形をあまり崩さないように混ぜる。
4. 皿に盛り付ける。

### 材料

#### 大根と柿のなます

柿:80g 大根:80g

- B**
- お酢:大さじ 2
  - 砂糖:大さじ 1
  - 塩:小さじ 1/4
  - 黒コショウ:お好みで



### 作り方

1. 柿は縦十字に切ってへたと皮、種を取り除き、切り口を下にしていちよう切りにする。
2. 大根は皮を剥き、柿と同様にいちよう切りにする。
3. ボウルに **B**を加えてよく混ぜ合わせる。
4. いちよう切りにした 1 と 2 をボウルに入れよく和える。
5. 皿に盛り付けお好みで黒コショウを振る。

# YouTube 視聴のご案内

## ◆ホスピス緩和ケア週間

ホスピス緩和ケア週間にあわせて、「切れ目のない緩和ケア～緩和ケアリハビリテーション編(こころとからだのリハビリ)～」と題し、みどりの杜病院の紹介動画を作成しました。当院ホームページ、または、「日本ホスピス緩和ケア協会」のYouTubeチャンネルでご視聴いただけますので、ぜひご覧ください。