「つなぐ」とは、当グループの理念「ココロをつなぐお手伝い」から命名しています





# ◆ 2022年本年も宜しくお願い申し上げます



新型コロナウイルスが流行しだしてから早いもので2年もの月日が経ちました。また、今年の2月で当院が新病棟に移転してからちょうど2年になることも大変感慨深いものがあります。今では新型コロナウイルスが日常生活に当たり前のように存在する状況になってしまいましたが、2年前の当時この状況を誰が予想していたでしょうか。当院としましてもいろいろな対応が迫られる中、この2年間は地域の皆様はもちろん、お世話になっている医療機関・介護施設の皆様に支えられて何とかやってこられたと思います。

今年こそ新型コロナウイルスが収束することを願いながら、「地域に貢献できる救急医療と介護を目指して」の理念の元、吉田病院グループのスタッフー同一丸となり地域の皆様に安心してご利用いただけるようより一層尽力して参ります。

本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。

# ☆ 療養病棟のご紹介

急性期治療を終えても自宅療養を行うには、ご本人・ご家族に不安を抱えていらっしゃる患者様を対象にご利用いただく病棟です。気管切開・胃瘻・高カロリー輸液などの医療頻度の高い患者様の医療・看護・介護・機能訓練を提供しています。安心して在宅復帰ができるように、患者さまが持つ疾患に対する治療はもちろん、患者さんの在宅復帰を支援するためのリハビリテーションを提供しているのも当院の特徴の一つです。

当院は一般病棟もございますので、療養病棟が満床の場合でも一般病棟で一旦受入ができますし、例えばレスピレーター(人工呼吸器)を使用している患者さまでも一旦一般病棟で受け入れさせていただき、状態が安定してから療養病棟に転棟していただくなどフレキシブルな対応ができる



ことが強みです。また、退院後の生活に合わせ、介護老人保健施設 メディカルホーム大久手を含めた施設紹介や介護保険のケアプラン作成のお手伝いもいたします。吉田病院グループでは、訪問介護、訪問リハビリ、デイケア、デイサービス、福祉用具サービス、配食サービスなど総合的介護サービスの提供をなどを行っています。

きめ細かいサービスと、安心のスタッフ体制で、患者さまの快適な生活をお約束します。

## ♥ 老健の通所リハビリです!



こんにちは、老人保健施設メディカルホーム大久手の 通所リハビリ(デイケア)です。平成2年の開業以来、 施設入所サービスと同様皆様にご利用いただき、昨年の 10月に開業31周年を迎えることができました。定員 21名で皆様に目が届くちょうどよい規模の施設です。

ところで、『デイケアって何?』『通所介護(デイサー ビス)との違いがよく分からないんだけど。』という方 も大勢いらっしゃると思います。その違いはズバリ、「リ ハビリに特化した施設」ということです。リハビリ・介 護職員の充実した人数や質はもちろんのこと、一見デイ サービスと同じに見えるレクリエーションにも、随所に リハビリの要素が織り込まれています。是非一度、お試 し利用してみませんか?お試し利用では、昼食代だけで 入浴やリハビリを体験できますよ。

# ☆ 福祉用具のご紹介



大久手メディカルサービスの福祉用具です。今回も一 押しの福祉用具をご紹介させていただきます。

今回は「たよレール」という商品です。屋外にもただ 置くだけで設置でき、組み合わせ次第で用途が広がる優 れもの。玄関外のちょっとした段差などに大掛かりな設 置工事もなく、ピンポイントで置くだけで設置できま す。必要無くなればすぐに撤去できるのもこの商品の利 点です。足腰に不安を覚えたら、転倒予防のために一度 試してみてはいかがでしょうか。

皆様の健康を守るコラムや外来情報をお届けします!

145kcal

ACCESS MAP

10.7g

6.2g

8.3g

1.5g



≪栄養価≫

エネルギー

たんぱく質

炭水化物

脂質

LINE公式アカウント







#### 入院食のレシピ紹介 当院の管理栄養士が入院患者様に好評なレシピをご紹介します

### 今回は「かに玉あんかけ」です!

≪材料(1人分)≫

驯 60g(1個) 15g たまねぎ

かにかま 20 g 干ししいたけ 1g

10g ねぎ ごま油 小さじ 1

塩・こしょう 少々

≪作り方≫

①水で戻した干ししいたけ、たまねぎ、ねぎは干切りにする。かにかまは細かく裂いておく。 ②卵を割りほぐし①とごま油、塩、こしょうを加えてよく混ぜる。

③鉄板にクッキングシートを敷いて卵液を流し入れ、オーブンで(200℃、5分程度)焼く。

④鍋に水 100CC と調味料を加え火にかける。火を止めて水溶き片栗粉を流し入れとろみを付ける

小さじ1

小さじ1

小さじ 1/2

⑤かに玉を食べやすい大きさに切り、あんをかけて出来上がり。

<あん>

しょうゆ

中華顆粒だし

水溶き片栗粉

※ご家庭で作る場合はフライパンで焼いたり、1人分ずつ耐熱容器に入れて焼くのもよいです





## 医療法人 5田病院グル

#### ココロをつなぐお手伝い

「健康づくり」「仲間づくり」「生きがいづくり」をトータルケアでサポートします

入院・外来・救急・訪問リハビリ

#### 吉田病院

☎(代表) 052-741-4187

☎(医療福祉相談室) 052-741-5838

居宅介護支援事業所

### ケアネット大久手

**25** 052-745-1503

介護老人保健施設・デイケア

メディカルホーム大久手

**25** 052-735-0551

**25** 052-745-4118

訪問介護

エル

福祉用具・在宅配食

## 久手メディカルサービス㈱

デイサービス

フィエスタ大久手

**25** 052-735-0575

☎(福祉用具) 052-731-8077

☎(在宅配食) 052-745-0503

大久手 日市バス「大久手」 春岡通4 口市バス「大久手 らくだ書店 駐車場 吉田病院 ティ ケアネット大久手 エル / 大久手メディカルサービス 岡崎信用金庫 ●愛昇殿 至名駅 中道 地下鉄桜通線 吹上駅 1番出口 トヨタ● レンタリース **至御器所** 至八事