医療法人社団 輝生会
船橋市立リハビリテーション病院

輝船 KiSEN

発行・編集　船橋市立リハビリテーション病院
発行責任者　院長 梅津博道
〒273-0866 千葉県船橋市夏見台4-26-1
☎047-439-1200
http://www.funabashi-reha.com

2021.7
VOL.2

船橋市立リハビリテーション病院情報誌 輝船KiSEN

院長の梅津博道です。

盛夏の候、皆さまはいかがお過ごしでしょうか。季節的には過ごしやすい時期のはずですが、相変わらず新型コロナが猛威をふるい、関連の話題がニュースに登場しない日はありません。新型に始まり、変異、二重変異と姿を変え、より強力に進化するウイルス、敵？ながら「あっぱれ」と言わざるを得ません。人類はワクチン、マスク、人流対策、などで対抗していますが、予断を許さない状況が続いています。穏やかな天候に恵まれ、ウイルスも人の目も恐れず、のんびり外出できる日が早く訪れて欲しいものです。

ところで、私たち輝生会もこの4月には多くの新人が入職、組織に明晰な頭脳と無限の体力が追加されました。また組織体制も大幅に変更され、これまで以上に質の高いチームアプローチ、教育システム、危機への対応力、等を求めてスタートしたところです。別にウイルスをマネするわけでは決してありませんが、変化に素早く対応して進化し続ける組織でありたいと願っています。

当院の感染対策

**当院ではさまざまな感染防止対策を徹底しながら、
患者さまへのリハビリテーションを提供しています。　下記はその一例です**

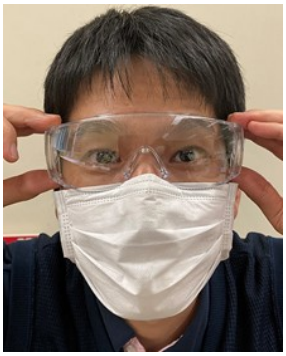
正面玄関入口に手指消毒を設置しています。ご使用の上、入館ください。

皆さまをお迎えする総合受付にはビニールシールドを設置しました。

院内ではご家族さまにも飲食禁止をお願いしています。間隔を空けてお座りください。

面会禁止にご協力いただきありがとうございます。病院内でリモート面会を行っています。ご希望の方はお申込みください。

入院患者さまと外来患者さまのリハビリエリアを区分しました。



スタッフは、リハビリ中や面談の際には、ゴーグルを着用します。
アルコール手指消毒液は各自持参しています。

入院患者さまの食堂にパーテーションを設置しました。

**一緒に予防に取り組んでいるチームの仲間として
患者さま・ご家族さまにも、感染対策のご協力をお願いしています**

日常生活の「一つひとつ」が
リハビリテーションそのものです

リハビリ生活

入院中のある日のスケジュール

Good Morning

7:00 起床
おはようございます
パジャマから普段着に着替えましょう
体調をおうかがいします

7:30 朝ごはん
しっかりと栄養を摂りましょう♪
コーヒー、紅茶、オレンジジュース、お茶などから
お好きなお飲み物をお選びください
毎食後 歯みがきをします

Rehabilitation

9:10 リハビリ
理学療法 40分
作業療法 20分
1日3時間のリハビリを
数回に分けて実施します

12:30 昼ごはん
午前中のリハビリお疲れさまでした
おいしいごはんをご用意しています
午後のリハビリも がんばりましょう

Rehabilitation

13:25 リハビリ
言語聴覚療法 40分
作業療法 20分

Rehabilitation

14:55 リハビリ
理学療法 40分
作業療法 20分

16:00 入浴
湯船に入ってゆっくり体を
リフレッシュします

18:30 夕ごはん
ゆっくりくつろいで
お召し上がりください

Good Night

21:00 就寝
忙しい一日 お疲れさまでした
寝るときはパジャマに着替えましょう
夜間もスタッフがお手伝いしますので
安心しておやすみください

部門紹介

令和3年4月より、長年、設置が望まれていた「地域連携支援室」を開設する運びとなりました。地域リハビリテーションを推進するため、地域の関連病院や施設との連携を強化し、地域と密着した切れ目のない入退院支援と地域リハビリテーション活動を実施していきたいと思います。

地域連携支援室

メンバーはソーシャルワーカー野口陽介と看護師の阿部施子の2名体制です。

2人の身長差は30cm

情報誌調べ

ソーシャルワーカー野口は長年、船橋リハの顔として外部との連携の実績を持っております。

看護師の阿部は地域連携分野では新参者ではありますが、回復期病棟マネジャーの10年の経験を活かしていきたいと思います。

季節の行事食

Special menu

- コンソメスープ
- カジキのパン粉焼き ～サラダ仕立て
- ラタトゥイユ
- さくらんぼゼリー

ちょっぴり特別 七タメニュー

患者さまの心身の回復を願い、
七タの行事食を実施しました。
咀嚼（そしゃく）や飲み込みの力が低下した方にも、
季節の行事食を
楽しんでいただけるように
ご用意しました。
どうぞ、召し上がれ！

洋食の調理師が丹精込めて作りました