

New Gynecologist
has coming!

医師 紹介

産婦人科 平野沙緒里

2021年4月より、着任しました 平野沙緒里です。

「相談しづらい」「恥ずかしい」「診察がイヤ」

産婦人科診療は精神的なハードルが高いという女性は少なくありません。

このようなマイナスイメージが、日本の子宮頸がんのワクチン接種率や検診受診率の圧倒的低下の理由の一端を担っているのかもしれない。

また厄介なことに、このマイナスイメージは、月経トラブルを抱えた女性にも『診療控え』という“負の作用”を与えます。

月経中に、明らかに仕事のパフォーマンスレベルが落ちていませんか？

「毎月のごとだし」「皆そうでしょ」と我慢していませんか？

産婦人科は、思春期の月経異常から妊娠・出産を経て、更年期障害や骨盤臓器脱まで、女性のトータルヘルスケアをサポートできる診療科です。残念ながら当院での分娩体制は整ってありませんが、月経困難や月経不順、婦人科腫瘍、更年期・閉経後の婦人科特有のトラブルなど多岐にわたりご相談をお受け致します。

厄介な“負の作用”に対して、少しでも産婦人科治療を身近に感じていただくため、女性目線で患者様の気持ちに寄り添える診療を心がけます。

どんな些細なことでもかまいません、どなた様もお気軽にご相談ください。

基本理念

思いやりのある医療を実践します。

あなたの権利を尊重し あなたを中心とした
あなたに適した医療を提供します。

1. プライバシーの尊重を実践します。
2. 親切・丁寧なケアを実践します。
3. わかりやすい説明と納得による診断治療を実践します。
4. 地域医療機関との連携強化を図ります。
5. 自ら研鑽に努め、良質な医療の提供に役立ちます。



南和歌山医療センターの基本理念である

「思いやりのある医療を実践します」に基づき、

1. 明るく (A)
2. 挨拶があり (A)
3. 愛のある (A)
4. アカウンタビリティ (納得説明義務) (A)

の4つの頭文字のAを基本デザインとしています。

これは丸みをおびた形でやさしさを表現し、4つの理念が集まることで、空(明るい未来)に向かって羽ばたく鳥を表しています。4つのカラーは黄色が明るさ、赤が愛、青と緑は南和歌山の自然の象徴である綺麗な海と、山を表現し、南和歌山医療センターの環境の良さもアピールしています。

給食ができるまで

栄養管理室では日々、安心・安全かつ患者さんの治療を支える美味しい給食の提供に努めています。
今回は、給食ができるまでの流れをご紹介します。

献立作成

当院では患者さんの年齢、性別、体格、病状に合わせ、適切な栄養量や食形態が提供できるよう院内約束食事箋規約を定め、各病棟に配置しています。この規約に基づき、管理栄養士が献立を作成しています。

発注、調理は委託していますので、月に一度、委託の担当者との会議を行い、献立を決定します。



発注

献立実施の2週間前に委託の栄養士が予定患者数をもとに必要量を計算し、食材を発注します。

予算内に納まるよう、価格と品質を吟味しながら食材を仕入れますが、地産地消にも配慮し、醤油やみそ、米などは地元の業者さんから仕入れています。

下処理

野菜の下処理では虫や異物の付着がないか目視で確認しながら念入りに手洗いをします。

軟菜食等の食種では、誤嚥・窒息のリスクが高い食材について、安全に食べられる大きさ、形状にカットするようにしています。



調理・盛り付

調理、盛り付けは常食、治療食、軟菜・分菜・嚥下食の担当に分かれて行います。献立に準じておいしく調理することももちろんですが、加熱や冷却などの調理工程ごとに品温をチェックし、衛生的に取り扱っています。

盛り付けの際、見た目はもちろん、異物の混入等がないかについても注意しています。

配膳申入績込

配膳車は、温蔵側と冷蔵側に分かれていますので、患者さんが喫食する直前まで温度管理を行い、適温で提供できるようになっています。

時間に遅れないよう病棟へ食事を届けます。



食器洗浄

下膳後は、残飯やごみを分別し食器を予洗いします。汚れがひどい場合はハイターに浸漬します。

食器洗浄機にかけたあとは熱風で消毒・乾燥し、次の食事に備えます。

完成!



病院給食は、患者さんの栄養教育媒体としても重要です。特に生活習慣病やがん、低栄養の患者さんには、退院後も給食をまねていただけるよう、栄養指導を行っております。

また治療や病状による食欲不振の患者さんへの個別対応や栄養サポートチームの介入も行っております。

栄養指導は入院中でも外来受診時でも受けていただけますので、栄養に関してご心配やお困りごとなどございましたら、主治医または看護師、管理栄養士にお声がけください。