

みなみ風たより

◎院長就任ご挨拶



2025年10月から南部病院 院長を務めることになりました、安作 康嗣(あづくり やすし)と申します。

私は大分県日出町の出身ですが、幼少期に転居。小学校・中学校・高校を宮崎市大塚町で過ごしました。1992年(平成4年)に宮崎医科大学を卒業し、当時の第1外科に入局。大学病院以外に、県立宮崎病院・宮崎市郡医師会病院・都城市郡医師会病院・鹿児島市医師会病院・都農町国民健康保険病院・<宮崎市>竹内病院・<都城市>藤元病院・<日向市>和田病院でもお世話になり、1999年(平成11年)1月から南部病院に勤務しています。

開院した後、私が勤務し始めてからの南部病院：出来事を一部記載してみます。

- ・1987年(昭和62年) 外科・内科・消化器科を標榜した55床で、誠友会 南部病院開院。
- ・1999年(平成11年) 新病棟増築：70床に増床。病棟を一つから二つに体制変更。
- ・2002年(平成14年) 放射線科新設。
- ・2003年(平成15年) 脳神経外科新設～2007年休止。
- ・2006年(平成18年) 訪問看護ステーション「なんぶ」開設。
- ・2007年(平成19年) 73床に増床。皮膚科新設。婦人科新設～2010年休止。
- ・2008年(平成20年) 新外来棟・手術室を増改築。外来駐車場：約70台確保。
- ・2013年(平成25年) 麻酔科新設。
- ・2016年(平成28年) 住宅型有料老人ホーム「なんぶの杜」開設。循環器内科新設。
- ・2024年(令和06年) 院内リハビリ室を拡張整備。

気付けば様々な出来事に立ち会ってきました。これからも立ち止まること無く、一步成長し続ける病院でありたいと考えます。

南部病院は、開院当初より『信頼され親しまれる病院』を目標としています。

この目標に対し、「人間愛と奉仕の精神を持つこと」「誠心誠意尽くすこと」そのために「日々自己の最善を尽くすこと」「常に向上心を持ち続けること」を病院の理念として掲げ、特に地域医療に重点を置いて活動しています。地域の皆様や各病院・各施設の皆様の御要望に対し、的確に迅速に応えられるよう精進してまいりますので、今後とも御指導・御鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

医療法人社団誠友会 南部病院 院長 安作 康嗣



XアカウントのQRコードです。@miyazakinanbuhp
2024年12月よりX(エックス 旧ツイッター)を開始いたしました。病院からのお知らせなどを投稿いたします。ご利用ください。

南部病院のホームページのQRコードです。

診療案内などの確認にご利用下さい。 <https://nanbuhp.or.jp/>



【栄養課の紹介】

南部病院栄養課は、管理栄養士2名・調理師6名で1食あたり約40食、1日あたり約120食の食事を作っております。

食種は一般食（常食・軟食）・嚥下調整食（ペースト食：コード2-1・ソフト食：コード3）・術後食（流動・3分・5分・7分・易消化食）減塩食・エネルギーコントロール食・低たんぱく食・脂質コントロール食・低残渣食があります。

当院では季節を感じていただけるよう行事食に力をいれており、また減塩でもおいしく頂けるようだしなどで工夫をしています。



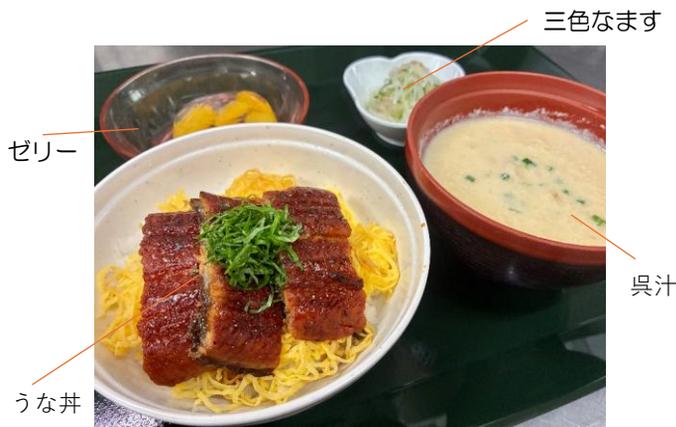
めんつゆ（いりこ・かつおだし）

今年の七夕行事食として 七塔そうめん、天ぷら、トマト酢、七塔ゼリー を提供しています。そうめんは患者さんが食べやすいように小さく丸めて盛り付けています。

七夕ということで五色そうめんや星形人参・オクラ・錦糸卵を使用し天の川をイメージしています。茹でたそうめんにも1束(50g)あたり0.3g程度の塩分が含まれています。そのためめんつゆは少ない塩分でもおいしく頂けるようかつおといりこで出汁をしっかりとしたものに少量の調味料を混ぜて作っています。

天ぷらはおいしく提供できるよう海老と野菜では揚げる温度は変えており、海老は高温で2～3分・野菜は低温で4～5分で揚げています。

また、茄子は火の通りが均一になるように縦に切り込みを入れるなど工夫を行っています



今年の土用の丑の日はうなぎ・三色なます・呉汁・ゼリーとなっています。

5分粥食ではうなぎの代わりに魚肉を使用した“うなかもちゃん”を使用しています

消化もよく柔らかいため嚥下調整食コード4にも提供が可能となっています。

また、宮崎ではうなぎと合わせて呉汁を飲むことが有名なため、当院でも呉汁を用意しました。

呉汁は大豆を柔らかく煮た後にすりつぶすという作業がありますが、今回当院では味噌汁に呉汁の素（大豆を粉末状にしたもの）を使用して作っております。

ご自宅では、呉汁の素を使用することで時短にもなりますし、呉汁の素を溶かしたお湯をインスタント味噌汁の素にそそぐことで調理作業がなくなる事が可能となっています。





お盆の行事食として今年は ちらし寿司・和風サラダ・潮汁・抹茶あんみつを提供しています。

ちらし寿司には具材として切り干し大根を入れています。切り干し大根は宮崎県が生産量1位であり、栄養価が高い野菜となっています。ちらし寿司の具材に切り干し大根を入れ煮ることにより、うまみが出て調味料が少量でも美味しく仕上がります。

デザートは抹茶あんみつは2種類の寒天ゼリーを手作りして盛り合わせています。当院では寒天ゼリーとあんみつのシロップ液は砂糖を使わず低カロリー甘味料（マービー）を使用しています。

マービーはでんぷんから作られる還元麦芽糖の低カロリー甘味料で、熱や酸に強く、まろやかな甘さが特徴です。体内でのインスリン分泌をほとんど促さないため血糖値への影響がほとんどありません。

また、カロリーも砂糖の半分となっています。砂糖は小腸で消化吸収されますが、マービーは大腸で消化吸収されるため、大部分が炭酸ガスとなり脂肪になりにくいのが特徴です。

これを機にスーパーなど買い物に行くときに気にかけてみてはいかがでしょうか。



重陽の節句は、毎年9月9日に祝われる日本の伝統的な節句の一つです。別名「菊の節句」や「栗の節句」ともいわれています。

重陽の節句では栗ご飯や秋茄子、菊酒や栗を使用したお菓子を食することが多いそうです。

当院では今年の行事食として 栗ご飯・おろしハンバーグ・茄子の煮びたし・けんちん汁・フルーツカクテルを提供しています。

この時期にとれる茄子は秋茄子となり、夏に採れる茄子と比べ甘みや旨味が増しているといわれます。茄子の煮びたしを自宅で作る際はレンジで簡単にできる方法があります。

- 1) 茄子のへたを取った後、皮をむき縦半分に切ります。（皮をむかず、隠し包丁入れても大丈夫です）
- 2) 耐熱容器に茄子と調味料（めんつゆ、おろししょうが、ごま油）を入れ混ぜます。
- 3) 混ぜ終わったらふんわりとラップをし、600wのレンジで5～6分加熱します。

冷ますと味がしみこみさらにおいしくなりますのでぜひお試しください。



栗ごはん フルーツカクテル けんちん汁

○第1回 リハフェス開催！



令和7年6月27日 リハビリ室主催で患者様との交流会を“リハフェス”と名付けて開催いたしました。ご自身で移動可能な方のみではなく、車いすやベッドでの移動の方も参加され、合計16名の患者様の参加を頂きました。今回、初めての試みでリハビリ室のスタッフは、リハーサルなども行い、車いすやベッドでの参加者も安全に参加できるように入念な準備を行っていました。

まずは、背伸び運動などの体の体操、続けて発音で口の体操を行いました。

七夕の歌を全員で歌ったあとは、一人ひとり名前と自己紹介をして頂きました。

リハ室内は、患者様が丁寧にいった塗り絵や紙製のお花や天井からの飾り物などで華やかに飾り付けられています。

その後は、カラオケ大会になりそれぞれの得意な歌を披露して頂きました。懐かしい歌に歌っている方だけでなく、聞いている方々も一緒に歌ったり会場全体で楽しく過ごす事ができました。途中、お見舞いに来られた御家族も一緒に観覧されていました。今後も患者様やご家族とふれあいの機会ができればと考えています。



○BLS (Basic Life support)

講習会開催

本年も2日間にわたって、宮崎南消防署のご協力にて当院職員対象のBLS講習会を開催いたしました。

院内で定期的には実施していますが、緊急時には慌ててしまい、手順を忘れる事もあることから繰り返し受講が大切だとされています。場所に制限あるため新入職員を主体とした講習会となりました。

まず、南消防署消防隊員の方から概要説明があり、5～6名の班に分かれ、指導を受けながら、人体模型を使って、気道確保・胸骨圧迫・人工呼吸・AEDの操作を交代で行いました。機器の操作や実施方法取得も重要ですが、まず対象者を発見した時の声かけや大声で協力者を集め一人に対応しないと初期の対応も非常に重要だと感じました。

AEDは院内各フロアに設置されています。使用する機会がない事が望ましいのですが、設置場所や使用方法を忘れる事の無いように心がけたいと思います。

お忙しい中、ご協力頂いた南消防署の皆様へ心より感謝申し上げます。



【発行】

医療法人社団 誠友会 南部病院

〒880-0916 宮崎県宮崎市大字恒久891-14

【代表電話】0985-54-5353 (FAX)0985-54-5160

【ナビダイヤル】0570-08-5353 【受付時間】平日 8時～18時

※ 代表電話混雑緩和のため、令和5年9月にナビダイヤルを導入いたしました。ガイダンスに従って番号をお選び下さい。