

健康寿命延伸を目指して

6月から整形外科医として着任いたしました高藤浩範です。整形外科はお子さんから高齢の方まで全世代を診察いたしますが、何を診察するか?というのは、運動器という分野(体を動かす部分:骨や筋肉、神経など)なので、いろんな範囲の診察・検査をさせていただき、治療につなげていきます。

健康寿命延伸という目標

整形外科として、目標とすることは健康寿命(日常生活が制限をされることなく生活できる期間)を延ばすことです。誰しも必ず年齢は重ねてきますが、2024年の統計で、平均寿命よりも健康寿命は男性で8年、女性で11年短くなっています。健康寿命を縮める病気は多数ありますが、整形外科としてはやはり骨折が最大の要素になると考えられます。「私は大丈夫」「今まで骨折したことがない」などよく聞きますが、骨折するときは一瞬です。もちろん骨折を完全になくすことはできず、骨折した場合にはギブスや手術などの治療が必要になることがあります。

骨粗鬆症の現状と検診の重要性

2015年国勢調査の計算では骨粗鬆症患者は1590万人(男性410万人、女性1180万人)となっています。完全に骨折をなくすのは無理でも、少しでも骨折の可能性を減らすという目的で骨粗鬆症の検診は近年推奨されています。

当院での骨粗鬆症検診・治療について

骨粗鬆症は骨の強さ7割、骨の質3割と言われています。当院で行うことのできる骨密度検査は腰・大腿骨で測定する最も推奨される検査方法です。それに加えて採血などで骨の質を検査し、必要な時には内科医師の治療も加えながら、骨粗鬆症を治療していきます。骨粗鬆症は症状がなく、また治療しても良くなったという実感を得にくい病気ですが、未来の自分に対し、少しでも元気に過ごすことのできる機会を増やすことができるものとして、皆様に骨粗鬆症検診を知っていたければと思います。

これからよろしくお願ひいたします。



医療法人社団 神戸朝日病院

整形外科部長 高藤 浩範

訪問看護ステーション

この度、神戸朝日病院は地域医療との連携をさらに強化するため、病院敷地内に**神戸朝日訪問看護ステーション**を移転いたしました。

住み慣れた地域で安心して生活を送っていただくという理念のもと、今後は病院と訪問看護ステーションがより一層密接に連携し、患者様やご家族様の療養生活を多角的に支援できる体制を整えてまいります。医師や看護師、医療ソーシャルワーカーが情報を共有しながら、切れ目のない質の高い医療とケアを提供し、皆様の健康をサポートいたします。

ご不安な点やご相談がございましたら、お気軽にご連絡ください。今後とも変わらぬご指導ご鞭撻を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。



看護部 『PRブック』のご紹介

神戸朝日病院では、このたび看護部PRブックを作成いたしました。

ここでは、当院の理念である「**病気を治し、生活を支える**」医療を実践する現場の様子を、豊富な写真とともに紹介しております。病院の概要から、やりがいを持って働く看護師たちのインタビュー、充実した福利厚生や職場環境に至るまで、当院の魅力が凝縮された一冊です。

病院の特徴:

多職種連携によるチーム医療や、看護師が主体的に動ける風土についてご紹介します。

充実した勤務環境:

平均残業時間10時間、有給休暇取得率92% (2024年度実績) など、ワークライフバランスを重視した働きやすい環境が整っています。

先輩職員の声:

子育てと仕事の両立、ブランクからの復帰、多様なキャリアを持つスタッフとの協働など、様々な視点から当院の働きやすさについて語られています。



◀看護部PRブック (PDF) は
こちら

採用情報
LINEアカウントはこちら▶



EVENT

長田区制80周年イベント「親子でチャレンジ！病院お仕事体験」開催！

開催日：11月16日（日）10:00～12:00



今年、区制80周年を迎える長田区。この節目を記念して、さまざまな企画が開催されています。そのひとつ長田おやこdeわくワークに、当院も参加しました。

「長田のまちで、親子だけの特別体験！普段はなかなか入れない“お店や施設の裏側”に潜入して、本物の仕事にふれてみませんか？」というコンセプトのもと、当院では〈お医者さん・看護師さんのお仕事体験〉と〈病院食の提供〉を行いました。

体験では、白衣を着て診察をしたり、エコー検査に挑戦したり…。

普段は立ち入ることのない手術室の見学もしていただき、最後には、実際に提供している“病院食”を味わっていただきました。

親子で楽しみながら、体のしくみや健康について学べたのはもちろんのこと、私たちが日々大切にしている「ホスピタリティ」の精神をお伝えできたのではないかと感じています。体験を通じて、医療の現場に息づく“人を思いやる心”をお届けし、未来の“なりたい自分”を見つけるきっかけとなつたのであれば幸いです。



長田区HP



ママの血圧測定



将来の夢を語って



病院食って意外とおいしい



内視鏡体験



手にバイ菌は残ってるかな

TOPICS

学び心あふれる神戸朝日病院

当院には毎年、さまざまな職種を志す学生さんが実習に訪れます。

実習では、職員と一緒に現場で業務を体験したり、様々なカンファレンスやレクチャー、勉強会に参加したり、他の職種のスタッフと協力して業務を進めたりする中で、それぞれの仕事や多職種連携の意義を実感し、必要性や重要性を学んでいきます。

実際に、当院での実習をきっかけに入職した職員にお話しを聞きました。



実習生から職員へ～ご縁に導かれて～

地域医療連携室 医療ソーシャルワーカー（MSW） 谷高文香さん

学生時代、先輩から「朝日病院の実習は学びが多い」と聞いたことがきっかけで興味を持ちました。実習先を選べない時代でしたが、希望通り当院に来られたのはご縁だと思います。実習では、職種間の垣根が低く、明るくエネルギーのある雰囲気を感じました。勉強会も職種を問わず参加でき、チームで患者さんを支える病院だという印象を持ちました。MSW業務だけでなく各部署を見学し、物療体験や透析室でのシャント音を聴く体験などを通して、医療チーム全体の専門性や連携を学ぶことができました。



就職活動の際は地元での勤務も考えましたが、「もっと朝日病院で学びたい、ここなら成長できる」と思い、就職を希望しました。当時新卒募集はありませんでしたが、思いを伝えたことでご縁をいただき、社会人としてもMSWとしても一から育てていただきました。

MSWの仕事は患者様の人生の大切な岐路に関わる責任ある仕事です。悩むことも多いですが、その分やりがいを感じています。これからも初心を忘れず、患者様やご家族に寄り添い、真摯に向き合うMSWであり続けたいと思っています。

これからも、学びと成長を育む風土を大切にしてまいります。

地域の声を未来へつなぐ地域共創への挑戦！

当院が位置する長田区なくら地域（神鉄長田駅周辺）の豊穣化を目指し、2025年3月地域住民・企業・行政と共に「なくら・さかみち協議会」を立ち上げました。

当協議会の活動を広く知っていただき、新しい仲間とつながるきっかけとして「なくら・さかみち通信」を発行、8月の猛暑の中、当院近隣の約4000世帯に職員が手分けして届けました。

そうした地道な活動の一方、日頃から患者様や地域住民の方々との対話の中で「坂道が多い」「バス停が遠い」「救急車が入れない」「買い物や通院が大変」といった“移動のお困りごと”を聞く機会がありました。協議会として、そんな声をカタチにしたいと模索する中、タイミング良く、市長をはじめ多くの方々と地域の移動について考える“公共交通フォーラム”が開催され、協議会活動の当院における中心メンバーである地域医療連携室室長の森井が登壇しました。人と人をつなぎ、安心して医療を受けられる暮らしの実現に向け、多くのヒントを得る場となりました。



神戸市公式noteより



鮭と豆腐のハンバーグ～小松菜あんかけ～

管理栄養士 丸山 紗和



材料 (2人分)

鮭と豆腐のハンバーグ

- ・絹ごし豆腐 200g
- ・生鮭 1切れ
- ・パン粉 大さじ3
- ・塩コショウ 適量

小松菜あんかけ

★水 400cc、顆粒だし 4g、お酒 小さじ2、

みりん 小さじ2、しょうゆ 大さじ1

・小松菜80g
・片栗粉 小さじ2

付け合わせ

- ・しめじ 40g
- ・有塩バター 5g
- ・醤油 小さじ1
- ・プチトマト 2つ

骨は私たちの体を支える土台であり、健康な毎日を送るために日頃から丈夫な骨づくりが欠かせません。

カルシウムは骨や歯の主成分で骨をつくる栄養素の代表です。しかし、カルシウムをしっかりととっても、体に吸収されなければ意味がありません。そこで重要なのがビタミンD。ビタミンDはカルシウムの吸収を促進し骨を丈夫にする働きがあります。

カルシウムを多く含む食品には今回使用した豆腐や小松菜があります。豆腐は消化吸収が良く、小松菜は野菜の中でも特にカルシウムが豊富です。さらに、ビタミンDを多く含む食品として鮭が知られています。秋から冬を迎える鮭と豆腐や小松菜と一緒にとることで、カルシウムとビタミンDを効率よくとることができ、丈夫な骨づくりにつながります。

●栄養量 (1人あたり) エネルギー: 290Kcal、食塩相当量: 2.3g

作り方

鮭の豆腐ハンバーグ

①豆腐はあらかじめ水を切っておく。

②皮をとって刻んだ生鮭、豆腐、パン粉をよく混ぜ塩、こしょうで下味をつけて二つに分けて丸める。

③中火で焼き色が付くまで焼き、ひっくり返し蓋をして弱火で中に火が通るまで焼く。

小松菜のあんかけ

①小松菜はよく洗い3cmくらいに切っておく。

★の材料をフライパンにいれ火にかけ沸騰したら小松菜の茎を先に入れて柔らかくなったら葉を加える。火を弱めて水溶き片栗粉でとろみをつける。

付け合わせ

①熱したフライパンでバターを溶かす。

②しめじがしんなりするまで炒め、醤油を加える。

③プチトマトはヘタを取って洗い半分に切る。

お皿にハンバーグを乗せ小松菜のあんをかける。しめじのソテーとプチトマトを添える。

認定施設

- 二次救急指定
- 兵庫県肝疾患専門医療機関
- 日本肝臓学会認定施設
- 日本消化器病学会認定施設
- 日本消化器内視鏡学会認定施設
- 臨床研修指定 (神戸大協力型)
- 日本医療薬学会認定薬剤師研修施設

- 日本医療薬学会薬物療法専門薬剤師研修施設
- 日本臨床栄養代謝学会NST稼働認定施設
- 日本IVR学会専門医修練認定施設
- 神戸市立医療センター中央市民病院
内科専門研修プログラム特別連携施設
- 日本外科学会外科専門医制度関連施設

医療法人社団 秀英会

神戸朝日病院

住所: 神戸市長田区房王寺町3丁目5-25

電話: 078-612-5151

<https://www.kobe-asahi-hp.com>

神戸電鉄「長田駅」より徒歩5分

神戸市営バス③・⑥・⑪・⑭・⑩・⑫

「房王寺町5丁目」バス停より徒歩5分

