

Kaikoukai
Rehabilitation
Hospital

『偕行会リハビリテーション NEWS』 vol. 82



【発行】

偕行会リハビリテーション病院
医療相談課

〒490-1405 弥富市神戸5丁目20番地
TEL 0567-52-3883 FAX 0567-52-3885



「患者さんの可能性をクリエイトする！」

日頃より当院の医療活動にご理解、ご協力を賜り、誠にありがとうございます。

今年度の診療報酬改定では、3.09%のプラス改定となりました。しかしながら、近年の物価上昇を考えると、医療機関を取り巻く環境は依然として厳しい状況が続いています。そのような中でも、当院では職員の処遇改善を図りながら、より良い医療サービスの提供に努めております。

前回の診療報酬改定は、当院にとって大変厳しい内容でしたが、多くの患者さんに質の高いリハビリテーションを提供できるよう、業務の見直しやシステムの改善を進めてまいりました。

当院では、院内でのリハビリテーションだけでなく、退院後の生活を見据えた支援にも力を入れています。退院前訪問指導では、ご自宅の環境や日常生活の状況を確認し、ご家族やケアマネジャーの皆さまと連携しながら、安心して在宅生活へ移行できるよう支援しています。また、患者さん一人ひとりの状態に応じて、必要な治療や薬剤の導入にも積極的に取り組んできました。

今回の診療報酬改定では、退院前訪問指導や薬剤に関する評価が拡充され、これまで当院が継続して取り組んできたことが評価されたものと受け止めています。

また、本年 2 月には日本病院機能評価機構による認定更新審査を受け、「主たる機能：リハビリテーション病院」は 4 回目、「高度・専門機能：リハビリテーション（回復期）」は 2 回目の認定を受けることができました。なお、「高度・専門機能：リハビリテーション（回復期）」の認定を受けている病院は県内でも当院を含め 3 病院のみです。

これからも認定病院としての責任と誇りを持ち、職員一同研鑽を重ねながら、患者さんにご家族により良いリハビリテーションを提供できるよう努めてまいります。

今年度のスローガンは、「患者さんの可能性をクリエイトする！」です。

患者さん一人ひとりが自分らしい生活を取り戻し、新たな可能性を広げていけるよう、これからも全力で支援してまいります。

事務長 赤坂 佳美

新入職のスタッフを迎えました

4 月 1 日新入職の職員をむかえました。全体オリエンテーション、各部署に分かれてのオリエンテーションを経て、各部署で頑張っています！



医師	1 名	看護師	5 名
理学療法士	2 名	作業療法士	2 名
言語聴覚士	2 名	社会福祉士	1 名
メディケアワーカー	1 名		



専攻医の先生紹介！

1 年間当院にて従事されます専攻医の先生を紹介させていただきます。



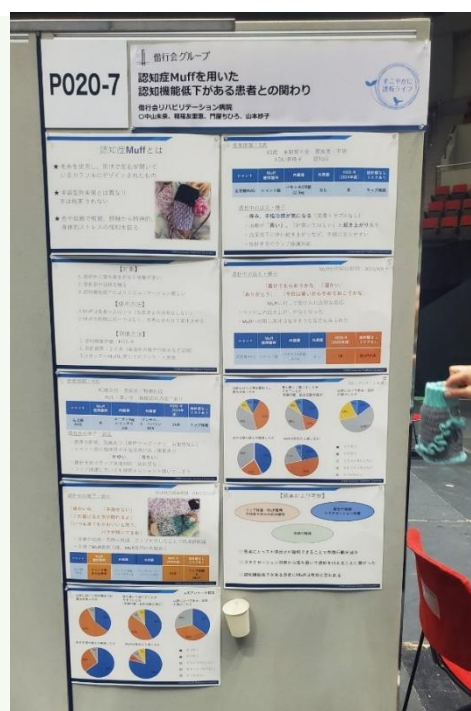
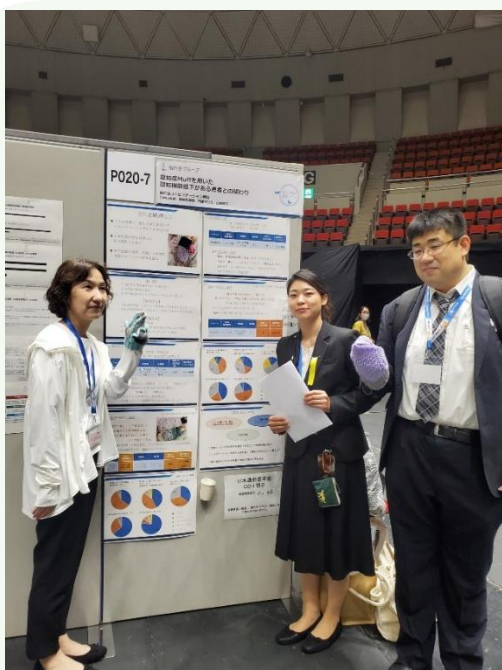
名古屋市立大学病院リハビリテーション科専攻医の榎本木乃美です。

2026 年 4 月より 1 年間お世話になります。患者さん一人ひとりに寄り添い、日々学びながら、安心してリハビリテーションに取り組んでいただけるよう努めてまいります。よろしくお願いいたします。

日本透析医学会に参加して



6月19日～6月21日にかけて、神戸で第71回日本透析医学会学術集会が開催されました。透析医療に関する日本最大の学会で、毎年数多くの研究結果や講義が企画されています。当院からも4名参加し、「認知症Muffを用いた認知機能低下がある患者との関わり」というテーマで研究発表を行いました。他者の研究発表では①塗布薬の上にラップ保護を行い湿潤効果を高める事で、シャント肢の肌荒れに奏功する可能性がある、②体成分分析装置(InBody)でのDW設定指標の模索や、シャントの早期閉塞がある場合にはその原因追及、③透析液温度を上げることで末梢血管を広げ、プラズマリフィリング(血管外の水分を血管内に呼び込む現象)を高めることで血圧を維持する等々、多くの学びがありましたので新たな考え方を活用し、より良い医療を提供していきたいと思っています。



避難訓練を実施しました

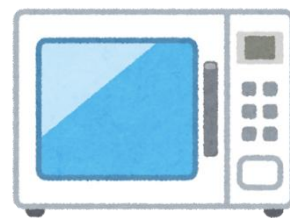
6月24日に火災想定での避難訓練を実施しました。新人職員は消火器での消火を想定しての訓練も参加しました。避難誘導中も安全に患者さんを誘導できることなど意識しておこなうよう、マニュアル等の再確認を行いました。



栄養士がおすすめする今日のレシピ！

暑い時期に火を使わずさっぱり食べられるので是非作ってみてください

白身魚のレンジ蒸し



* 材料 * (2 人分)

- ・お好みの白身魚(今回は鯛) 2 切れ
- 塩 少々
- 酒 大さじ 1
- 生姜 2 かけ(30g 程度)
- ・おろしにんにく 1/2 かけ分
- ・醤油 大さじ 1
- ・ごま油・酢 各大さじ 1/2
- ・ねぎ 10g

①



* 作り方 *

白身魚に塩少々をまぶし 10 分置いておく

白身魚の水気をキッチンペーパーでふき取り、耐熱皿に並べ酒を大さじ1、千切りにした生姜を上にかけてラップをふんわりかけ、600w の電子レンジで 4 分加熱する。

材料の①を混ぜ合わせておく。

加熱が終わった白身魚をやけどに気を付け皿に盛り、③で混ぜ合わせた調味料、小口切りにした ねぎを上に乗せる

※魚の大きさに応じて電子レンジでの加熱時間を調整してください。

赤身・白身の違いって???

魚は大きく赤身の魚と白身の魚に分けることができますと思います。その違いは何かご存じでしょうか？
身の中に色素たんぱく質がどれだけ含まれるかが赤身と白身の違いと言われています。

赤身：マグロ・鰹など
色素たんぱく質が多い
長距離・長時間泳げる



白身：鯛・ヒラメ・鮭など
色素たんぱく質が少ない
瞬発力がある。
鮭は餌の影響で身は白くないですが白身の魚です

もやしやキュウリ、レタスなどを下に敷いてサラダ感覚で食べたり

きのこ類や玉ねぎなどを一緒にレンジで加熱してボリュームアップして食べても美味しいです。

食事療法を行っている場合は医師や管理栄養士などに相談しましょう

診療技術部 栄養指導課

病院機能評価 更新受審

2026 年 2 月に日本病院機能評価機構による認定更新審査を受け、
主たる機能：リハビリテーション病院(4 回目)、
高度・専門機能評価：リハビリテーション病院(回復期)
2 回目の認定を受けることができました。
厚生局開示データでは回復期入院基本料1の算定
している 1433 病棟のうち認定施設は 76 施設 5.3%と
なっています。

引き続き認定病院として質の高いリハビリテーションを提供
できるよう努めてまいります。



職員全体会

5 月 27 日に職員全体集会を行いました。院長から今年度の病院目標の発表、その後各課の目標を共有しました。2026 年度も職員一丸となって取り組んでいきたいと思ひます。



各部署の目標を踏まえて
スタッフ一人ひとりが目
標をもって頑張ろう！



和太鼓クラブ かいこう 公開練習

100 人を超える方が来場されました。和太鼓クラブの演奏を聴くのは初めて！という方が半数程おられました。『病院って暗いイメージだったけど、音楽や太鼓が聞ける明るい病院ですね』というお声を多数いただきました。

演奏していたスタッフも「公開稽古」でしたが、本番のように一緒に盛り上がりとても良い時間が過ごせたと思います。

太鼓の演奏を通じて、地域の方々へ「回復期リハビリテーション病院」を知っていただく機会となりました。



【私たちの基本理念】

患者のための医療を目指します。

他の医療機関と連携して、地域医療の発展を目指します。

教育・研究を重視し、職員の自己研鑽に努めます。

医療法人偕行会 偕行会リハビリテーション病院

〒490-1405 弥富市神戸5丁目20番地

TEL 0567-52-3883 (代表) FAX 0567-52-3885



ホームページ
はこちら



最新の情報。載ってます！

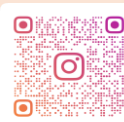
Follow us!!



Instagram



facebook



KAIKOU REHABILITATION HOSPITAL

