社会医療法人
同仁会
Dojinkai
Social Medical Corporation

私たちの理念「一視同仁」

同仁会報みみはら

2016年５月１日発行
第43号

民医連

発行　社会医療法人同仁会　同仁会報編集委員会　〒590-0824　堺市堺区老松町２丁58-１
TEL 072(244)7260　FAX 072(247)0165　URL http://www.mimihara.or.jp（同仁会HP）

同仁会・泉州保健医薬研究所に
87人を迎え就職式

４月１日、４日、５日に、同仁会グループ新入職員オリエンテーションを開催。（２面につづく）

新入職員 オリエンテーション開催

歓迎のことば（抜粋）かけがえのないオンリーワンに

健康友の会みみはら
森島嘉之 会長

むかし、宮城まり子という歌手の歌に「ガード下の靴みがき」がありました。

～おいら貧しい靴磨き
ああ夜になっても帰れない
ポケットのぞきゃ
小さなお札だけ
風の寒さや　ひもじさにゃ
慣れているから泣かないが
あぁ　夢のない身が
辛いのさ～

この歌が発表され、60年が経ちました。靴磨きの少年の姿も見なくなり、生活様式が変わって便利になりました。しかし本当に豊かになったと言えるでしょうか。受診料が心配で受診できずに亡くなる人がいる現実。こんな社会でよいはずがありません。声を上げ続ければ政治を動かすことができることを私たちは今、実体験しつつあります。

そんな中、民医連の病院を選択された皆さんに、心から敬意を表するものです。配属されるそれぞれの職場で、かけがえのないオンリーワンでいてください。期待しています。

決意表明（抜粋）チーム医療を築きたい

新入職員代表
中川公平 医師

今日、医師・医療人としてのスタートを切ったわけですが、医療に関わる職というのは「直接、人の人生に関わる仕事」であり、覚悟・責任が必要な大変な職に就いたと実感しています。

私たちはこれから「人の人生を看ていく」のですが、そこにはチーム医療が必ずあります。

患者さんの人生を看るためには、患者さんと良い人間関係を築き、また今日集まった同期のみなさん・先輩方・未来の後輩、全ての職員みなさんともよい人間関係を築き、患者さんを中心としたチーム医療が必要となります。今日感じた「希望、不安」を数年後、数十年後に「やりがい・覚悟・責任」という成長の証にして、チーム医療に関わることができるよう、ときには助け合い、ときには熱く議論を交わし、この同仁会の一員として、一緒にチーム医療を築いていきましょう。

この先、先輩方には社会人・医療人として第一歩目を踏み出したばかりで、毎日のように、ご迷惑をかけてしまうであろうかと思いますが、焦らずけれど確実に少しずつ、同仁会に貢献できるようになっていきたいと決意しております。

2016年度 オリエンテーションのスケジュール

4月1日　金曜日	
講義：「同仁会、民医連の理念・方針・歴史について」	
組織・事業所紹介	
就業規則について	
就職式	
接遇研修「社会人としてのマナーと言葉遣い」	
記念撮影	
4月4日　月曜日	
講義：医療安全	
講義：感染対策	
講義：個人情報保護法について	
青年ジャンボリー・青年部より活動報告	
新入職員交流会（大仙公園）	
共済会説明	
4月5日　火曜日	
講義：HPHについて	
講義：認知症サポーターについて	
友の会とは	
共同組織活動体験	
労働組合の説明	
閉会式	

こんにちは！同仁会グループ事業所だより㉑

耳原総合病院　栄養科・食養科

栄養科・食養科スタッフみなさん

耳原総合病院（３階）
〒590－8505
堺市堺区協和町４丁465
TEL 072－241－0501

手作りで安全・安心な給食を提供します

当院では、安全・安心で美味しい治療食の提供を、直営で取り組んでいます。

機内食のようなクックチル方式で給食を出す病院が増えている中、当院では国産の食材を使い、料理したものをすぐに提供しています。

治療食には病状の改善・治癒に向けての食、療養において基準となる食、予防も含めた基本的な食事を提供する食とさまざまな位置づけと役割があります。しかし入院される患者さんにとっては、食欲や嗜好が健康時（日常）の状況と異なり、病気や環境から来る食べにくさや、家庭との味付けや食習慣の違いから食べることに大きな差異が生じます。その為に給食部門では出来るだけ一人ひとりに対応した食事作りに取り組み、常に80種を超える食事内容の提供をおこなっています。

各行事の食事にも力を入れています。特におせち料理は病院にいながらでもお正月気分を味わっていただきたいと考えています。また、四季折々の病棟ごとに行われるイベントも、依頼に応じて特別なおやつを提供しています。

「美味しかったよ」のうれしい言葉や、時には厳しいご意見も直接いただき、次の食事の改良につなげています。

入院生活で笑顔がより多く見られるように、これからも美味しい、かつ個々に適した食事を患者さんと共に考えていきたいと思っています。

おせち料理