

# 患者情報共有化を目指して

## 地域医療連携システム稼働

当院では、地域の中核病院として、地域医療連携ネットワークシステムにて地域の医療機関から紹介された患者様（紹介患者様）や、当院に受診中の患者様で地域の医療機関に紹介した患者様（逆紹介患者様）に係る、当院での投薬・注射・検査等の情報について、紹介元・紹介先医療機関に限定して、インターネットを通じて参照していただくことをご案内しております。

**Q** 細谷院長に聞く  
システム導入の感想

**A** 「良いところ」  
患者データがリアルタイムに参照することができるところ。処方検査内容が閲覧できるため当院での重複を防ぐことができる。  
【不便なところ】  
紹介患者の医師への同意を必要とする際に紙ベースでの紹介のほうが多い場合があるところ。

今回八月に砂川市細谷医院との間にネットワークが開設されました。運用に際しては、適切なセキュリティシステムを構築し、当院の「個人情報保護方針」及び「医療情報システムの安全管理に関するガイドライン第三版」に従っています。

**Q** 今後のシステムについての要望

**A** 将来的に入退院サマリ（データエントリ）や病々連携パス、情報画像などの共有ができるようになればもっと連携システムとしての役割が果たせるのではないだろうか。



細谷院長

今回細谷院長に取材しました。地域連携を稼働したことによってリアルタイムに患者さんの検査・処方情報が閲覧できることが良いとのことでした。

## 職場体験

### 石山中学校三年生

十月二三日の二日間、石山中学校の三年生を対象に職場体験学習が行われました。石山中学校より生徒にいち早く職業観を持たせる目的から職場体験学習を実施することにして、当院ではこのような職場体験学習の受け入れを行っております。

今後は石山中学校の生徒が二日間看護師、医療技術等の職場体験を熱心に学習していました。その中で生徒からアンケートを取った内容を一部ご紹介いたします。

「良いとおもったこと」「良かったこと」

●「良いと思ったこと」  
・患者さんが足浴をしてあげている時、病気が大変なのに、笑ってくれた事。人の役に立てた気がした。自分も頑張ろうと思った。  
・人の大切さがすこいわかった。  
・自分が何かをしたことによって細なこと一つにありがたうって言うてくれたり、つながりが深いと実感できた。  
●「良くなかったこと」  
・短い時間の中で、もっといろんなことを



職場体験の様子

# 秋の味覚をひと工夫

暑い夏が終わり、食欲の秋。

旬をむかえ、おいしさを増したものが店頭にもたくさん並びます。さんまの塩焼き、かきの酢の物もおいしいのですが、今回は、そんな秋の味覚をいつもと味変えてご紹介します。



管理栄養士 佐々木 千春

## かきとしめじの味噌炒め

### 作り方

- ① かきは薄い塩水の中でふり洗いし、ざるに上げて水気をきる。ポウルに移して下味の材料をからませる。
- ② しめじは石づきを落として小房に分ける。細ねぎは3cm長さに切り、んにくは薄切りにする。
- ③ カツコの調味料を混ぜて、合わせ味噌を用意する。①のかきの汁けをふき、片栗粉を薄くまぶす。
- ④ 中華なべを熱して、サラダ油大さじ1½、んにく、種を抜き半分切りにした赤唐辛子を入れ、弱火で香りが出るまで炒める。かきをなるとよく重ねないように入れ、強火で両面を色よく焼き付けて取り出す。
- ⑤ 中華なべをきれいに洗ってサラダ油大さじ1を熱し、しめじを強火で炒め、ふたをして少し火を弱め、しんなりしたらかきを戻し入れる。合わせ味噌を加えて手早くからめ、細ねぎを入れ、軽く炒めて、出来上がり。

## さんまのからしソース揚げ

### 作り方

- ① さんまはウロコを取り、頭と腹ワタを除いて水で洗う。
- ② ①の水気をふき取り、二〜三cm長さの筒切りにし、下味をからませて二五〜二〇分おく。
- ③ ポウルに溶きがらし、ウスターソースを入れてよく溶きのぼし、溶きほぐした卵、片栗粉カップ⅓、小麦粉カップ⅓、⅓を入れて衣を作る。
- ④ フライパンに揚げ油を2cmぐらい入れて七〇℃に熱し、②のさんまの水気をよくふき取って、③の衣をからませ時々返しながらい火が通るまで揚げる。器に盛り、あればセルフィーユを散らす。



## さんまのからしソース揚げ

■材料(4人分)  
さんま.....4匹  
下味  
塩.....小さじ1/2  
酒.....大さじ2  
溶きがらし.....大さじ1  
ウスターソース.....大さじ3  
卵.....1個  
セルフィーユ.....適宜  
片栗粉・小麦粉・揚げ油



■材料(4人分)  
かき.....400g  
下味  
酒.....大さじ1/2  
しょうゆ.....小さじ1  
しょうが汁.....小さじ1  
しめじ.....3パック  
細ねぎ.....8本  
んにく.....1かけ  
合わせ味噌  
赤だし味噌.....50g  
砂糖.....大さじ1/2  
酒・しょうゆ.....各大さじ1  
赤唐辛子.....1本  
片栗粉・サラダ油・塩.....適宜