

～病院の防災備蓄を更新しました～

当院では、災害時にも患者様と職員が安心して過ごせるよう、非常食の備蓄を定期的に見直しています。このたび、7年保存可能な非常食を300食分入れ替えしました。今回導入したのは3種類です。

- ・カレーピラフ:スパイスの香りが食欲をそそる人気メニュー
- ・ホワイトシチューリゾット:やさしい味わいで幅広い年代に好評
- ・トマトリゾット:爽やかな酸味で食べやすい一品

いずれも水もお湯も不要で、そのまま食べられるレトルト食品。災害時の電気・水道が止まった状況でも、栄養をしっかり確保できます。

7年間の長期保存が可能なため、定期的な入れ替えの手間を減らしつつ、非常時の食事を安定的に確保できます。今後も、患者様・職員の安全を守るため、備蓄体制の充実を続けてまいります。



外来案内

※予約制になります

診療科目		月	火	水	木	金	土・日
午前	認知症外来	鈴木	磯野	磯野	鈴木	鈴木or磯野	休診
		脇山	石ヶ坪 (非常勤・不定期)	片岡 (非常勤)	非常勤医		
	一般内科	応需	応需	応需	応需	応需	
午後(新患のみ)		脇山 (非常勤)	鈴木 or 石ヶ坪	片岡	磯野 or 非常勤医	鈴木or磯野	

※内科受診に関しては、他院での受診をお願いさせていただく場合がございます。

受付時間		診療時間		面会時間
午前	午後	午前	午後	平日(月～金) ※祝日は除く
8:45～11:30	13:00～15:00	9:00～12:00	14:00～17:00	2階病棟15:10～15:30 3階病棟15:40～16:00 事前予約が必要です

※オンライン面会も引き続き実施しております。



病院方針

- ・身体拘束は原則おこないません
- ・薬物は適正に使用します
- ・言語的抑制を最小限にします
- ・地域と共に考え貢献します

～初めて外来を受診される方～

お電話での予約が必要になります

- ・紹介状
- ・お薬手帳をご持参ください。

予約時間の変更等につきましては、13時以降に外来にお電話下さい

○休診日○

土曜・日曜・祝日は休診になります

蓮田市 毎月第二土曜日 10:00～12:00

はすかフェ

蓮田よつば病院 1Fフロアにて実施 ※よつばの会(家族会)も同時開催いたします

医療法人社団 心の絆

認知症専門病院

蓮田よつば病院

携帯からも当院のホームページにアクセスできます→



私たちは、大切な人に自信をもってすすめられる病院をつくります



9月号

発行日 令和8年9月1日



九月とはいえ残暑厳しく、涼風の待たれるこの頃でございますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。日頃より蓮田よつば病院の運営にご理解とご協力を賜り、心より御礼申し上げます。今年の夏は、「食事が摂れない」という理由で入院される患者様が多かったように思います。元料理人のAさんは、入院当初は「まずくて食べねえよ」とおっしゃり、食事が進まず、起き上がることもお辛そうなお様子でした。私たちは何度もベッドサイドへ伺い、「一口だけ食べてみませんか」と声をかけました。少しずつ栄養補助飲料を飲めるようになり、3週間ほど経った頃には、再び食事を召し上がる姿が見られるようになりました。

Bさんは、「山の水なら飲む」とお話しされました。その言葉を大切に、水を氷で冷やしてお出し続けたところ、9日後には食事を召し上がることができました。

認知症の方の言葉や行動には、その方なりの理由や思いが込められていることがあります。私たちは、そうした小さなサインを見逃さず、「なぜだろう」と考えることを大切にしています。そして、その方がこれまでどのような暮らしをされ、何を大切にしてくられたのかに思いを馳せながら、一人ひとりに寄り添った関わりを心がけています。

食べられなかった方が一口召し上がったときの喜び。笑顔を見せてくださったときの嬉しさ。その一つひとつを大切にしながら、これからも患者様お一人おひとりの「その人らしさ」に寄り添い、穏やかな時間を過ごしていただけるよう支援してまいります。

季節の変わり目ですので、皆様どうかご自愛ください。

蓮田よつば病院
2階看護師長 細田 恵子



～ よつばご飯 ～



主食: 蒸鶏と梅オクラおろしの素麺
副菜: もやしと春雨のサラダ
副菜: 春巻き
デザート: 抹茶水ようかん



栄養価
エネルギー: 578kcal
たんぱく質: 23.4g
脂質: 12.0g
炭水化物: 84.6g
塩分: 5.5
※麺献立の為、塩分は若干多めになっております

認知症の患者様にとって、季節を感じることは大切な刺激の一つとなります。そのため、夏には毎年、冷たい麺料理を提供しております。定番の冷やし中華だけでなく、さまざまな種類の麺料理を取り入れています。今回はその一例として、「蒸鶏と梅オクラおろしの素麺」をご紹介します。梅やオクラ、大根おろしなど、さっぱりとした食材を使用した、夏らしい一品です。この献立から「夏だな」と季節を感じていただけるのではないかと思います。食事を通して季節の移り変わりや行事を感じていただけるよう、今後も季節に合った献立の提供を行ってまいります。

管理栄養士 水野 俊

～スイカを作って食べました～

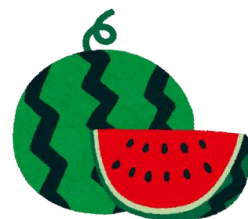
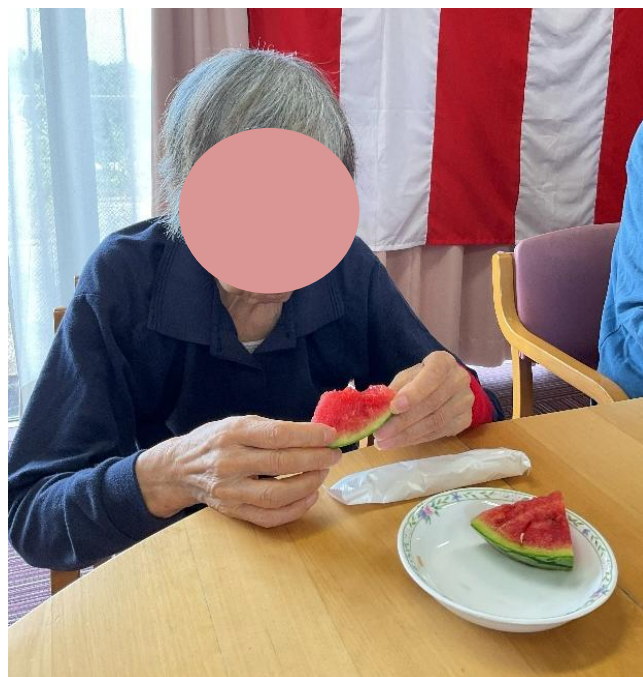
夏と言えば、やはり「スイカ」ですね。

園芸療法の活動の一環として、患者さまたちと一緒に苗から大切に育ててきたスイカが、見事に実りました。毎日の水やりを欠かさず、日に日に大きくなっていく様子を皆さんで見守りながら、収穫の日を楽しみにしてきました。

そして、待ちに待った収穫の日。実ったスイカは小玉でしたが、包丁を入れてみるとみずみずしく、鮮やかな果肉が顔を見せてくれました。皆さんで味わうと、「美味しい！」と笑顔が広がり、大喜びの一日となりました。

苗から育て、毎日の成長を見守り、そして自分たちの手で収穫して味わう。その一つひとつの経験が、患者さまたちにとって大きな喜びや達成感につながったように感じます。

暑い夏の日、皆さんの笑顔とともに実ったスイカ。大切に育ててきた成果を、みんなで美味しく味わうことができました。



～認知症予防教室～

7月の認知症予防教室では、「紙コップ釣りレース」と「嗅覚テスト」を行いました。

今回は、楽しみながら認知機能を刺激できるよう、ゲーム形式で実施しました。紙コップ釣りレースでは、手先を使いながら集中して取り組む姿が見られ、参加者同士で声を掛け合ったり、結果に一喜一憂したりと、会場は大いに盛り上がりしました。

嗅覚テストでは、身近な香りを当てながら、嗅覚と認知機能の関わりについて学びました。皆様、香りをじっくりと確かめながら真剣に考えておられ、正解すると嬉しそうな笑顔を見せてくださいました。

今回も、皆様の笑顔や真剣な表情をたくさん見ることができ、楽しみながら認知症予防について学ぶことのできる、充実した時間となりました。



今月の予定



- 誕生会 2階・3階病棟
随時おこないます
- 認知症予防教室
9月26日(土)10:00～11:30
- はすカフェ・よつばの会(家族会)
9月12日(土)10:00～12:00
- 理美容 第2木曜日(2F・デイケア)
第3木曜日(3F)

