

「リハビリの現場から、あなたへ」

～日々のリハビリの中で生まれる、スタッフたちの想いと言葉～

今年度、私たちリハビリテーション室には11名の新人が加わり、
“総勢94名”という大所帯となりました。

新たに開設された病棟とともに、より多くの患者様と地域に
貢献できる環境が整いつつあります。

そして今、リハスタッフ一人ひとりの「想い」もまた、広がりを見せています。

「患者さまの“ありがとう”が、何よりの原動力です。」多くのスタッフが語ってくれました。

目の前の回復だけでなく、その先の生活や人生を見据えて。

「笑顔で退院してもらうこと」や「一緒に目標を喜び合えること」など、

リハビリの現場には、ひとり一人の想いが詰まっています。

「丁寧な言葉遣いを忘れず、相手を尊重すること」

「患者さまが前を向けるような関わりを」そんな真摯な姿勢が、この職場を支えています。

今年は11名の新人を迎え、チーム全体に新たな風が吹いています。

情熱とまなざしを持つ仲間が増えた今、私たちはより一層、学び合い、高め合っています。

地域に根ざした“心の通うリハビリ”を目指して

私たちは、これからも人に寄り添う力を大切にしていきます。



このページを通じて、リハビリに込めた私たちの思いが少しでも伝われば嬉しく思います。

地域の健康と未来につながるよう、これからも一歩ずつ歩んでまいります。

新人研修はじまりました



今年は看護職員 13名が新たに仲間に加わりました！
看護技術の実践に向け、研修を通して学びを深めてまいります。
一日でも早く、皆様方のお役に立てるよう頑張っていくしますので、ご指導のほど宜しくお願いいたします。



野外研修へいってきました

5月21日に、永楽ゆめの森公園から奥山雨山自然公園の展望台
を目指すハイキングと、BBQを楽しむことができました。
大自然にふれて心身共にリフレッシュできました。
そして昼食はおいしいお肉と野菜のBBQ♪
お互いに今まで見えていなかった一面を知ることができ、
楽しい時間を過ごすことができました！！



サービス付き高齢者向け住宅ベルヴィオロン

5月20日（火）ベルアンサンブル エントランスでプロジャズピアニスト
“たなかかつこ” 様によるピアノコンサートを開催致しました。
もちろん、ベルアンサンブル自慢のグランドピアノの出番です。
入居者の方や、入院されている方、面会の方等たくさんの方に、非日常的な
時間を楽しんでいただけた、心のケアにもなりました。



サービス付き高齢者住宅にご興味あればどうぞご連絡下さい。
いつでも見学可能です。（要予約）
☎：072-349-6720 （担当：南/坪本）



ショートステイ&入居

担当：渡邊・福田



まずはうどん作りの
レクチャーを受けて…

面前提供： うどん作り

ショートステイのレク
として、うどん作りを
企画しました。



スタッフと一緒
に生地の手踏み
にチャレンジ！



麺棒で伸ばします



揚げたて天ぷらと出
汁の効いたうどんの
ランチ。自作のうどん
に、美味しい！と
完食でした。

特別養護老人ホーム ベルアルプ



デイサービスでは初めての
外出企画を開催。5月
と6月の2日間、和泉リ
サイクル環境公園へ出か
けました。バラやアジサイ
が見ごろで、自然と笑
顔になりました。



外出企画：
和泉リサイクル環境公園



デイサービスセンター

担当：松岡・加減

新入職医師のご紹介

4月1日付けでベルピアノ病院に入職しました岡田と申します。
出身は長崎県です。大阪公立大学を卒業し、卒業後は大阪大学消化器外科に入局し、大学の関連病院で主に消化器悪性疾患に対する手術・抗がん剤治療に携わってきました。急性期医療を行う中で自身が担当している患者様を慢性期病院への転院や在宅診療をお願いすることが多々あり、慢性期医療・在宅医療に興味をもつようになりました。

趣味は旅行ですが、特に温泉や自然が多い場所に行くのが好きです。

私の座右の銘は「果報は寝て待て」です。

消化器外科医として長年勤務してきましたが結果を出すことにいつも追われ、一喜一憂していました。

しかし結果を出すためにはできることを確実に積み上げていきコツコツと努力を継続すること、時には静かに待つことも必要だということを学びました。

まだまだ不慣れなことが多く、周囲にご迷惑をおかけしてばかりですが、これまでの経験を活かして少しでもベルピアノ病院に貢献できればと思いますのでよろしくお願いいたします。



内科 副部長
岡田 かおる

2024年度 下期実績

2024年度下期の実績をご報告させていただきます。

病床利用率		91.0 %
新入院数（月平均）		80.2 名
平均在院日数	回復期リハビリテーション病棟	76.7 日
	地域包括ケア病棟	37.2 日
	医療療養病棟	86.1 日
在宅復帰率	回復期リハビリテーション病棟	93.1 %
	地域包括ケア病棟	84.4 %
	医療療養病棟	73.2 %
医療区分Ⅱ以上比率		84.0 %
緊急入院（月平均）		10.0 名
レスパイト入院（月平均）		9.5 名



食事でお困りごとはありませんか



- ・食べる量が少ない…
もっと栄養が摂れる方法が知りたい！
- ・最近よくむせる…誤嚥性肺炎が心配！
- ・ミキサー食、ムース食を作りたい！
- ・糖尿病ってどんな食事をしたらいいの？など

管理栄養士がご自宅へ訪問し
お悩み解決致します

問い合わせ先 ベルピアノ病院 栄養管理室
TEL (代)072-349-6700

簡単WEB検索はこちら

ベルピアノ病院 訪問栄養指導

検索

【指導内容】

- 食事摂取量や栄養状態の確認
- 献立や調理法、調理指導
- 栄養補助食品等の紹介
- その他、食生活に関わる相談



【対象】

- 通院が困難でご自宅(施設)で療養中で、治療食(糖尿病や嚥下障害)が必要な方

【指導時間・実施上限】

- 30分～40分程度/回
- 月2回まで(保険適用分)

【料金】

- 介護保険 545単位(1割負担545円/回)



私達にお任せください！



小松菜のサバ和え



1人前

エネルギー: 41kcal
たんぱく質: 4.2g
塩分: 0.5g

小松菜とサバの組み合わせは
ビタミン・ミネラルを豊富に
含み、健康維持に最適です。

韓国のにりと鰹節の風味が
加わり、満足感のある
味わいになります。



材料 ～4人分～

小松菜 80g サバ水煮缶 60g
A { 鰹節 2g 韓国のにり 4枚
すりごま 4g 醤油 小さじ1強

作り方

- ① 5cm幅に切った小松菜を、電子レンジで2分ほど加熱する。
- ② ①の汁を切って、ほぐしたサバ水煮缶を加えて混ぜる。
- ③ ②にAを入れて混ぜる。

※韓国のにりはちぎって食べやすい大きさにする。

過去のレシピ検索はこちら

ベルピアノ病院 訪問栄養指導だより

検索



