

さて待望の春到来です。福岡新水巻病院でも40名以上の新人職員を迎えました。

まずは医局の紹介から。豊澤賢明先生は糖尿病の専門家です。出身は地元水巻ですから顔見知りの方も多いと思います。外科には、重松義紀先生、宮本辰樹先生が、内科には、小川圭先生、大塚弘子先生が着任しました。いずれも元気いっぱいですから、すぐに当院に馴染んでくれるものと思います。

今日は入院患者さんの食事についてお話したいと思います。入院患者さんにとって、「食事」は入院中の数少ない楽しみのひとつであることは間違いありません。現在は厚労省の定めにより、食療養費の名目で1日2170円（患者様ご負担1日780円）をいただいております。病院はその限られた財源から厨房職員を雇い、食材を少しでも安く良いものをと、栄養士を中心に献立を立てております。色々な努力もあって、当院の食事は私もおいしいと思います。ほんとうの比較は他院にも入院された方にしかわかりませんが、評判はかなり上々だと聞いております。初回入院が当院である患者さんには他院との比較ができませんが、当院の食事は病院食としてはかなりレベルが高いと聞いておりますので、不満のある方もおられるかもしれませんが、そういう風にご理解いただきたいと考えます。ただし病状により常食が出せないとか、使えない素材もあるようです。病院としましては、食器の材質や色合い、保温容器を使うこと、配膳時間の工夫、お刺身、ステーキなど選択メニューの導入、を行っております。しかし食事を美味しく食べるには、誰と食べるか、どこで食べるか、などが大きく関係しますから、ぜひご家族の方とダイニングでの食事をお勧めします。少しでも家族団らんの雰囲気伝われば、患者さんにとって、これ以上美味しいご飯はないと思います。

さて4月も後半になり、一気にゴールデンウィークに突入します。企業によっては、7連休というところもあるようです。しかし福岡新水巻病院には連休もありません。急病の患者さんがいつ来院されても、夜中でも専門の手術ができるように備えています。医局の先生方は奥さんや子供さんから、「またどこにも連れて行ってくれないの!」と文句を言われながらも緊急呼び出しに備えています。そのような頼もしい「変わり者」のおかげで現在の日本の医療が支えられていることは皆様重々ご理解いただきたいと思います。でも職員皆、患者さんが良くなられて笑顔で退院されることが大好きだからがんばっているのです。

