

社会医療法人 緑社会  
**金田病院**  
 KANEDA HOSPITAL  
 ●みどり訪問看護ステーション  
 ●指定居宅介護支援事業所みどり

公益財団法人  
 日本医療機能評価機構認定病院  
 公益社団法人 日本人間ドック学会  
 人間ドック健診施設機能評価認定施設

〒719-3193 岡山県真庭市西原63  
 TEL (0867) 52-1191(代) FAX (0867) 52-1917  
 http://www.kaneda-hp.com

## 内視鏡業務における臨床工学技士の役割

臨床工学技士は、医療機器の保守点検及び安全かつ的確に操作・管理を行うスペシャリストです。医療機器の多様化・高度化に伴い、安全で良質な医療の提供を目指して、当院では病棟・手術室・内視鏡室等の医療機器管理を中心に、様々な役割を担っています。

当院は2012年より内視鏡業務に臨床工学技士が加わり、現在は2名体制で行っています。2014年に消化器内視鏡技師の資格を取得し、内視鏡検査をサポートしています。機器の保守・点検・調整・洗浄・消毒を適切に行い、高い



専門性を発揮しています。医師はより安心して検査に臨み、看護師は看護業務に専念することで、安全な検査体制のもと、患者さんに寄り添うことができるようになりました。今後チーム医療の一員として研鑽を積み、期待される役割を果たします。

●雑誌に掲載されました  
 日総研 隔月刊誌  
 消化器看護 2020 4・5月号  
 ・特集  
 ビギナーのためのこれだけは身につけたい内視鏡スコープ・機器の日常点検・取り扱い方対処法  
 ・タイトル  
 患者さんと同じく愛護的に！内視鏡スコープの日常点検と取り扱い  
 社会医療法人 緑社会 金田病院  
 臨床工学室 室長／臨床工学技士 大嶋勝

## 栄養科おすすめレシピ

### ○魚のラビコットソースかけ○

お酢でさっぱり

- 〔材料〕 4人分
- ・白身魚 4切
  - ・塩(下味用) 小さじ1/3
  - ・こしよつ(下味用) 少々
  - ・小麦粉 適量
  - ・きゅうり 2/3本
  - ・たまねぎ 1/4ケ
  - ・トマト 2/3ケ
  - ・パプリカ(黄) 1/6ケ
  - ・酢 大さじ2
  - ・オリーブ油 大さじ1.5
  - ・砂糖 小さじ1
  - ・塩 少々
  - ・こしよつ 少々

### 〔下準備〕

魚に塩・こしよつをして下味をつけておく。

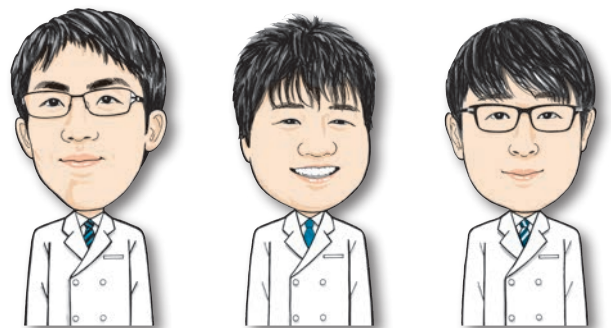
### 〔作り方〕

- ① ラビコットソースを作る。  
 (A)の野菜をみじん切りにし、ボールに入れて(B)の調味料と混ぜ合わせる。
- ② 下味をしておいた魚に小麦粉をまかし、焼く。
- ③ サニーレタスと魚を盛り、①の夏野菜ソースをかける。



管理栄養士  
 より一言  
 白身魚だけではなく、青魚(アジ、サバ、イワシ等)や、鶏肉、豚しゃぶ肉にかけても美味しいですよ。

## 地域医療研修医師 (五十音順)



津山中央病院  
 ならさき 榎崎 弘務

川崎医科大学総合医療センター  
 加藤 孝之

岡山医療センター  
 ふたくち 二〇 慧介

## 学生実習 (五十音順)

○岡山医療技術専門学校  
 作業療法学科  
 理学療法学科

○岡山大学  
 医学部 医学科  
 3名

○真庭高等学校  
 看護科  
 専攻科  
 6名 10名

## 9月の金田病院外来診療日

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

■ 休日急患担当医(午前9時~午後5時)  
 ● 内科・外科当番日(小児は小児科医師が診療)  
 ■ 外科当番日  
 □ : 通常診療    ■ : 午前診療  
 ■ : 休診

## 令和2年の標語 「新時代 変わる医療と 変わらぬ想い」

緑社会の理念  
 金田病院の理念  
 金田病院の基本方針

- 奉仕・仁愛・誠実・研鑽・調和
- 医療を通じて地域社会と職員の幸福に貢献します
- 安全で良質な医療を提供します
- 期待される役割を果たします
- 機能分化と連携を一層推進します
- 職員が笑顔で働ける病院を目指します

