

# 石クリ通信

## 5月号

### 検査結果について

院長 石川 悟

日本は超高齢化社会に突入して、医療費の増加が国の財政を圧迫しているのは、皆さまご存知のことでしょう。支出の削減を図るために、政府もいろいろな策を提案していますが、なかなか実現が難しい現状です。

我々が協力して、今からすぐできる削減策のひとつは、血液検査などの重複を避けることです。複数の医療機関で採血したり、人間ドックや検診でも血液検査が行われるので、その検査データをしっかりと保管し、医療機関受診時に提示しましょう。

医師によっては、「血液検査は異常ありませんでした。」と言うだけでデータを渡してくれない場合もありますが、そのような際も「データをいただけますか」と頼めば、ほとんど対応してくれると思います。

「血液検査などの結果は何日後に出ますので、また来院してください。」と診察予約をしているのに、来院しない人がいます。「悪い結果なら病院から連絡が来るだろう。」と勝手に解釈しているようですが、そのようなことはまずありません。すぐに命にかかわるような検査結果の場合は、検査センターから医師に直接連絡が入りますが、それ以外は医師がチェックしないとわかりません。特に大きな病院では、入院の患者さんは頻回にチェックしますが、外来患者さんの場合は、外来受診するまで、カルテを開くことはありません。

当院では検査センターからの結果をインターネットから取り込む際に、私がチェックしています。検査データが予想より悪い場合は、外来予約より前に来ていただくように時々自宅や携帯に電話をする場合がありますが、通常は予約日に来院していただいて結果を手渡すのが原則です。

### 配膳ロボット

看護助手

柴田 さち子

孫たちとレストランへ食事に行きました。満席のため待つていたら、音楽が鳴り出し、ロボットが一台、二台、三台、と並んで注文した料理を各テーブルに運んで行きます。そして各テーブル横で、「ご注文ありがとうございます。」と文句がとうとうあります。取り終わりましたら完了ボタンを押して下さい。」と言って、各々所定の場所へと帰って行きました。この配膳ロボットには驚きました。



### 久しぶりの帰省です

事務 森 多加子

5月2日から3泊4日で福岡県の主人の実家に帰省します。子供達の受験やコロナの流行もあって、8年ぶりの帰省です。大みかから博多まで7時間の長旅です。福岡で美味しいものを食べるのが楽しみです。新幹線の内車内ビールにおつまみ、駅弁。これもまた楽しみです。

### 野菜作り

事務 吉田 政子

ホームセンターの店先には、色々な野菜の苗が売られていますが、せっかく育てるならば種まきからと、きゅうりととうもろこしの種を蒔いてみました。今年の夏が楽しみです。

野菜作り初心者ですが、1年を通して何らかの野菜の収穫が出来るように、計画を立ててみようかと思っています。次はオクラと小松菜の種を蒔こうかと思っています。他におすすみがあればご教示いただきたいです。

### 教育イベント

庶務・ウェブ担当 石川 香

東京ビックサイトで行われた大規模な教育イベント&展示会に行ってきました。

学校教育に関して、私の考える大きな課題の一つが、何十年も変わらず続いている、先生が黒板の前に立ち、生徒が全員同じ方向を向き授業を受ける一斉授業のあり方です。一見平等に見えますが、できる子には簡単すぎ、できない子には適応しきれず、クラスで学力が中間である一部の子供にはしんどいかもしれません。皆が同等のレベルを求められる時代は終わり、人とは違う自分の特性を生かす力が社会で求められ、これが教育にもっと反映されていくべきです。また最近では、長時間座ってられない、板書を写すのが苦手など、様々な特性をもった子どもがいます。そこで注目されているのが、ICTを利用し、子どもたちが自分のペースで、自ら課題を見つけ、好きな場所で学ぶという、子どもたちが主體的に学ぶ自由進度学習です。先生自身が受けてきた教育ではないので試行錯誤で進められています。石川県加賀市では全公立小中学校で導入・実践されています。展示場では多くのICTソフトも紹介されていました。

全国に広がる「明るい不登校」の講演会も聞きました。不登校でも母親が元気が大きいことが非常に重要だそうです。他にも「二次被害が大きい」という話がありました。不登校は学校へ行かないだけでなく、家族や先生、友達からの「将来引きこもりになるよ」「学校はみんな行きたくないのに、来ないなんてズルい」などの言葉や態度により、自己否定したり、後ろめたさ外に出られないというのが二次被害です。これが少ない子どもは社会復帰しやすいとの話もありました。社会全体で二次被害を減らす認識が必要だと感じました。

### フルーツワイン

事務長 石川 都

最近のマイブームは、ワインに果物を入れて飲むことである。ワインの特徴も柑橘系の香り・などと言われるのだから、実際に入れてもいいんじゃないか・と思ったのがきっかけである。

行く度に買うコストコの生ブルーベリーの他、白や紫のぶどう、庭の金柑、冷凍の柚子ピール、時にイチゴなども入れ、香りを味わいながら飲んでいる。いわゆる甘くないサンテリアである。

ワイン通の人には邪道と叱られそうだが、上等なワインでなく、毎日食卓で飲む軽めのテールワインなら、見た目と香りを楽しめ、最後にはワイン漬けフルーツも味わえるので、私は気に入っている。

ちなみに白ワインやスパークリングにはやはり柑橘系やマスカットが合い、赤ワインには紫ぶどうやブルーベリーなど濃い味が合うと思う。さらにはクラフトビールに柚子ラガーや柚子エールがあるように、ビールにもフルーツは合う。ただエビスなどの濃い目のものより、スーパードライや晴れ風のようにドライで薄めのものの方が、フルーツの香りが引き立つようである。皆様も一度試してみたいいかがでしょうか。



### 花見

看護師

太田 小百合

今年は常総市にある「吉野公園」に行ってきました。小貝川の旧河道を利用して作られた、周囲四キロメートルの公園です。小貝川には釣りや何度か行ったことはあるのですが、花見に行ったのは初めてで、また違った景色を見て楽しむことができました。



### 白いお皿に魅せられて

看護師

澤田 彰子

某パン屋さんの春のキャンペーンで点数シールを集めてお皿と交換できるのですが、一人でどう頑張っても集まらないので、スタッフに協力してもらい集めました。夫からは「普通に皿を買った方が安いんじゃない」と言われますが毎年懲りずにパンを買っています。パン屋の思う壺ですね。