

第4回QC活動※発表大会 実施日●平成28年2月25日(木)

※Quality Control(品質管理:医療の質の向上)

教育研修委員長(皮膚科部長) 進藤 真久

「SKB42」、「回りハ再入院減らし隊」、「JS4.5」、「teamおかたづけ」、「コスト落とさんジャー」、「teamこもれび」、「チームTSN」、「浜田臨床検査総合品質管理推進本部」、「MKT(未収金回収チーム)」。

どこかで見覚えがあるようなネーミングも含まれるこの9つは、今年度浜田医療センターでQC活動を行なったQCサークルのチーム名です。

QC活動とは、品質管理の手法を用いて具体的な業務課題の解決に取り組み、その品質の適正保持・効率化・改善などの対策を考え、実践する活動のことです。

浜田医療センターでは、このQC活動に積極的に取り組むため平成24年度より講師として岩国市医療センター医師会病院QC推進事務局長 津川智一先生にお越しいただき、毎年2月にQC活動発表大会を行なっています。今年度も、看護手順の作成・見直し、検査技術の標準化や自宅退院後の転倒防止への関与など安全安楽な医療提供を目指した活動からコスト意識の改善活動まで様々な活動が行われ、活動内容が発表されました。QC活動へ積極的に取り組むことは、病院全体の活性化へと繋がり、さらには、より良い医療の提供へと繋がっていくことと思います。



春の特別メニュー

栄養管理室

入院されている皆様の食事サービス向上のため、特別メニューとして趣向を凝らした御料理をご用意させていただいております。皆様に満足していただけるよう、和食と洋食を揃えました。

御料理の内容は、旬の食材や地元の特産品を使用し、季節感の味わえる内容に仕上げております。御品書きには、使用している食材の栄養成分についてや、それぞれの料理に込めた思いを添えさせていただいております。季節ごとにメニューを更新し、旬の食材をはじめ、注目を集めている食材や調理法を取り入れていきたいと思っております。ぜひ一度お試しください。

特別メニューは

- 実施日 夕食 曜日ごとに病棟交代
月3北 火3南 水4北 木4南 金5北
土5南 日緩和
- 対象 並菜の患者さん
※先着5名様まで(アレルギー等の対応はできません)
- 料金 別途1,000円(税込み)いただきます。

※和食メニュー、洋食メニューどちらか好きな方を選択してください。
※主治医の許可が必要なためお断りする場合がありますのでご了承ください。

和食



- 豚肉と春野菜の梅甘酢かけ ● 鯛のグリル バジルソース
- スモークサーモンと大根のリボンサラダ
- 春いなり(桜エビ・菜の花) ● 桜蕎麦 ● 豆腐プリン いちごソース

洋食



- 豚肉と春野菜の甘酢かけ ● 鯛のグリル バジルソース
- スモークサーモンと大根のリボンサラダ
- 桜エビのラップサンド ● さやえんどうのポタージュ
- 豆腐プリン いちごソース