

外線電話対応の委託に伴うお願い

この度、当院では電話対応におけるさらなる品質向上と、より円滑な医療提供体制の構築を目的として一部の外線電話対応業務を専門の電話応対サービス会社へ施行委託することとなりました。それに際し、皆さま方におかれましては、お電話頂く内容について具体的なご要件をお伝え頂く必要があります。具体的には、次のとおりです。

これまで：「**処方箋内容の件で、確認したい**」

これから：「**患者(氏名)さんの処方箋内容の件で、確認したい**」

なお、個人情報や通話内容の取り扱いについては、当院のプライバシーポリシーに基づき 委託先とも厳正に契約を交わし、適切な管理を徹底しております。

今後も皆さまにとって安心・安全な在宅医療の提供を目指して参りますので引き続きご理解とご協力を賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

まずは地域支援室にご相談ください

- 在宅でどんなことができるの？
- 費用はどれくらいかかるの？
- 病院から自宅に連れて帰りたいけど、どうしたらいいの？



在宅療養に関する様々な疑問やお悩みに経験豊富なスタッフがお答えします。

当院へのご依頼方法

① みどり訪問クリニックに電話

052-680-7030に電話してください。事務が患者さんの情報を簡単にお伺いします。

② 患者依頼シートの記入とFAX

QRコードから患者依頼シートをダウンロードしていただき、記入後FAXをお願いします。(ページ下部にございます。)



③ 担当者から連絡します

患者依頼シートを確認後、当院の地域連携室から折り返しご連絡させていただきます。



お問い合わせ

052-680-7030

[HP] <https://midori-hcl.net/>

[FAX] 050-3737-0026



SNSも
チェック!



Facebook

みどり訪問クリニック



Instagram
@midorihcl



LINE
ID : @169wahvx



Home On

2月号
2026
令和8年
Vol. 6



緑区介護フェアで
出展させていただきました！

CONTENTS / 目次

P 2 連載 在宅ならではのおすすめグッズ

P 3 連載 みどりくんの在宅医療コトバンク

P 4 特集 1日出展！緑区介護フェア

P 6 連載 みどクリ図書館

P 6 連載 みどクリ栄養部

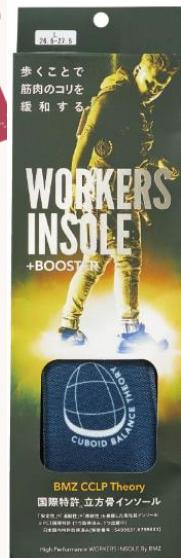
P 7 連載 スタッフ紹介のコーナー

P 7 コラム MIDORI COLUMM

P 8 お知らせ MIDORI INFORMATION



「こんな時困ったなあ」
「便利な物ないのかな？」
訪問であるあるの悩みに
当院スタッフが
実際に使ってみて
おすすめできるグッズを
紹介します！



ワークマン 立方骨インソール

体全体の骨格をサポートして疲れにくいインソール

「移動や介助の連続で、夕方には足が棒のよう……」そんな訪問介護・看護職の皆さんに朗報です。ワークマンの『立方骨インソール（税込980円）』が、現場の負担を劇的に変えてくれます。

最大の魅力は、多くのアスリートから支持される「BMZ」との共同開発であること。本来なら数千円はするBMZ独自の「立方骨サポート理論」が、ワークマン価格の

1,000円以下で手に入ります。

私自身、訪問診療医として現場を回る中で愛用していますが、これを使うと足指がしっかりと動き、移乗介助や狭い階段での踏ん張る力が驚くほど安定します。

使い始めは、立方骨(踵の少し前あたり)が押し上げられる独特の感覚に「少し違和感があるな」と思うかもしれません。しかし、数日履き続けるとすぐに足に馴染み、逆

にこれがないと足元が心細くなるほどフィットします。以前は帰宅後に感じていた足裏のジンジンする疲れも、今では格段に楽になりました。

「高価なインソールは手が出にくい」という方も、この価格なら試さない手はありません。毎日の過酷な業務を支えるパートナーとして、ぜひ一度その「軽さ」を体感してみてください。

立方骨インソールの構造例



重い荷物を持つ人をバックアップする特殊構造



立方骨を起点とした足アーチが完成することで体全体の骨格バランスをサポート!!

みどり訪問クリニック スタッフ紹介のコーナー



好きなバンドは
OKAMOTO'Sです！

管理栄養士
永井 董さん

好きな食べ物は
パン、チョコレート

診療アシスタント兼管理栄養士として勤めています。以前は主に給食関連の仕事をしており、医療に携わるのはここが初めてでした。在宅医療には、患者さまの人生観や生活環境などが大切で、温かい医療だなと感じています。日々患者様や多職種の皆さまから学ぶことばかりです。この学びを活かし、患者様の人生に生活に寄り添った支援ができるよう努力します。プライベートでは、バンドのライブに行ってリフレッシュしています！

院内のぶち情報 MIDORI COLUMN

BBQ忘年会を行いました！



スタッフだけではなくその家族も参加OKの忘年会のため、わいわいとした雰囲気で楽しむことができました。

普段はなかなか話すことのできないスタッフとも話すことができ、スタッフ同士が打ち解けるよい機会となりました。



12月中旬に、希望者参加型の忘年会を開催しました。会場は、屋内でバーベキューが楽しめる「ウッドデザインパーク」です。屋内施設のため空調が整っており、寒さを気にすることなく快適な環境でバーベキューを満喫することができました。



医師会ブース 区民向け健康講座

医師会ブースでは、当院の医師4名が区民の皆さんを対象に健康講座を行いました。医師は各自の専門分野を活かし、30分ずつ計2時間の講座を担当しました。地域の皆さんに直接お話しできたことは、非常に貴重な機会となりました。



管理栄養士ブース 区民向け公開講座

管理栄養士ブースでは、管理栄養士3名が講座を担当し、誤嚥性肺炎やフレイルの予防法、栄養からはじめる健康づくりなどをテーマにお話ししました。日常生活に取り入れやすい工夫を交えながら、健康維持に役立つ栄養のポイントを分かりやすくお伝えしました。

1日出展! 緑区介護フェア

| 医師会ブース /
| 管理栄養士ブース /

2025年11月15日(土)に緑区介護フェアにて出展をさせていただきました! 当日は医師ブースと栄養士ブースに分かれて講演や相談会などを実施しました。多くの区民の皆さんに足を運んでいただき、スタッフにとっても実りのある1日となりました。



在宅医療相談コーナー



在宅医療相談コーナーでは、区民の皆さんから在宅医療に関するさまざまなお相談をお受けしました。療養生活への不安や医療・介護サービスの利用について、一人ひとりのお話を伺いながら丁寧に対応しました。具体的な相談にお応えすることで、在宅医療への理解を深めていただく機会となりました。



より詳細な説明をご希望の方には当院の地域支援室にてお一人ずつ説明をさせていただきました。

骨密度測定コーナー



管理栄養士による栄養相談コーナーでは、食事や栄養に関するさまざまなご相談に対応しました。大変好評をいただき、多くの方が足を運ばれ、持病や加齢に伴う食事の悩み、栄養バランスについての質問が寄せられました。管理栄養士が一人ひとりの生活状況を伺いながら、具体的で実践しやすい助言を行い、日々の食事を見直すきっかけとなる有意義な時間となりました。



管理栄養士のアドバイスのもと、介護食品サンプルの配布も行いました。



骨密度測定器を持参し、希望された方の骨密度の測定をしました。自宅では測定ができないため、参考になつたと喜ばれる方が多くいらっしゃいました。

こどもコスプレコーナー



会場内には、こども用の白衣を着て写真撮影ができるコスプレコーナーを設置しました。医療を身近に感じてもらえるよう、親子で楽しめる企画として多くの方にご参加いただきました。

みどクリ図書館

vol. 4

院長
姜琪鎬

在宅の現場で、患者さんやご家族との話し合いに「何が正解かわからない」と悩むことはありませんか？日々、意思決定の支援に悩まれる皆さんに、ぜひ手に取っていただきたい一冊があります。

本書の最大の特徴は、著者が急性期から在宅医療まで幅広い現場で経験した「失敗事例」を包み隠さず公開している点です。医学的に正しいことを伝えても拒絶されたケースや、家族の間で意見がバラバラで話し合いがまとまらないケースなど、現場で直面する19の具体的な事例が紹介されています。

特に役立つのは、医療者が陥りがちな「医学的な正しさで相手を説得しようとする」姿勢への指摘です。著者は、これを「医学的正しさ vs コミュニケーション力」という戦いの構図にしてはいけないと説いています。大切なのは、対立するのではなく、相手が今どの時点を見ているかという「時間軸」や「テーマ」を揃えることです。

また、意思決定支援の鍵は「過去」にあると述べられています。その人が歩んできた歴史や価値観を理解することで、その人らしい「未来」に向けた答えが本人の中から見つかるのです。

本書には「医療者のもやもやポイント」や「解決への糸口」が整理されており、忙しい合間でも読みやすく、すぐに実践できるヒントが詰まっています。利用者の本音に寄り添い、納得できる結論を共に導き出すためのガイドブックとして、ぜひ活用してみてください。

#みどクリ栄養部

vol. 4

腸を整えて元気に！

寒い季節は風邪などの感染症が流行しやすくなります。免疫機能の約7割は腸が関わっていると言われており、健康を守るために腸内環境を整えることが大切です。特別な食品をとる必要はなく、さまざまな食品をバランスよく食べることが基本となります。

なかでも、発酵食品、きのこ、海藻、野菜を毎日の食事に少しずつ取り入れることが、無理なく続けられる免疫力アップにつながります。

きのこのとろとろ納豆和え



約80 kcal
約3分

材料(2人前)

- ・きのこ：50g
- ・めんつゆ：小さじ1
- ・納豆：1パック
- ・あおさ粉(または刻み海苔)：適量

作り方

- ①きのこを電子レンジ(600W)で約1分加熱する。
 - ②納豆と混ぜ、めんつゆで味を調える。
 - ③あおさ粉または刻み海苔をふる。
- *この和え物は「タレ」としても使え、ご飯や冷奴、パスタ、オムレツ風など幅広く活用できます。

管理栄養士監修！



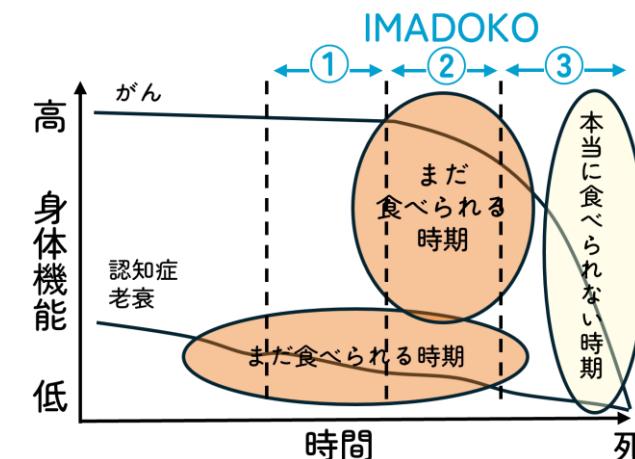
オススメします！



現場で役立つ！

IMADOKOって何ですか？

終末期の患者さんやご家族に対し、「今後の見通し」を伝える難しさを感じていませんか。現状確認ツール「IMADOKO」は、患者さんの「今できていること」に着目し、現在の立ち位置を可視化する地図のようなツールです。



このツールの核心は、「多職種でのみえる化」にあります。身体機能の指標を、外出や入浴、歩行の負担感といった生活動作に置き換えて把握します。これにより、現場に関わる多職種全員が患者さんの状況を一目で、かつ客観的に共有できるようになります。

例えばこんな場面で役立つ！

大腸がん末期の方

医者にホスピスの申し込みをって言われたんだがまだ元気なのに必要なのか？



IMADOKOで現状確認



今後の見通しの助けに！

今はIMADOKO①だけ動けるうちにいろいろと準備しておかないとな！



チームの「共通言語」

IMADOKOはチームを繋ぐ「共通言語」として機能します。専門的な予後予測を、誰もが理解できる生活の言葉へと翻訳することで、職種間の認識のズレを防ぎ、一貫した支援体制を構築できます。患者様・ご家族との面談でこの地図と一緒に眺めることで、ご本人とご家族の思いのギャップも解消され、自然な形でのACP(人生会議)が促されます。

実際に、多職種が連携して活用することで、在宅看取り率の有意な向上やコミュニケーションの促進が報告されています。がんだけでなく、認知症や老衰など幅広いケースに、臨床経験の長さを問わず活用可能です。チーム全員で同じ地図を持ち、最期までその人らしく過ごすための対話を支えるツールとして、ぜひIMADOKOを！

ということで、来年度は、緑区・豊明エリアで、多職種の勉強会を開催したいと思います。