

「医療費と診療報酬について」

事務長 吉田 昌浩

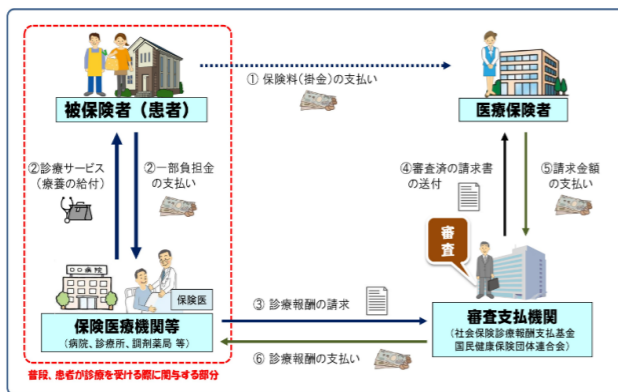
皆様は、医療費と診療報酬をご存じでしょうか。医療費は、医療機関(薬局)での診察・治療・検査などの医療サービスを受けたときにかかる費用です。一方、新聞等で取り上げられている診療報酬は、患者さんが保険証を提示して、医療機関(薬局)から受ける医療行為に対して、保険制度から支払われる料金の事です。患者さんが受ける診察や検査などの医療行為は、国の制度によって細かく値段が決まっています。診療報酬の1〜3割は患者さんが窓口で支払う自己負担分で、残りは患者さんが加入する国民健康保険・全国健康保険協会(協会けんぽ)などの「保険者」から支払われます。

医療機関が対価として受け取った診療報酬が全て医師の収入になるのではありません。看護師などの医療スタッフの人件費、医薬品・医療器材などの購入費、設備関係など病院全体を維持するために使われます。診療報酬は、患者さんが医療機関で治療を受けたり、薬を購入したりするための大切な原資なのです。

診療報酬は、社会・経済状況に応じて2年に1度改定(見直し)されます。2018年は、正にその年で、更に今回は、6年に1度の診療報酬・介護報酬のダブル改定となり大きな変更点である年でもあります。

保険診療の流れ

保険診療における全体の流れについては、以下のフローチャートのとおり。



四季

題字 理事長自筆

夏号

平成30年8月6日 発行



宮崎医療センター病院
宮崎市高松町2-16
TEL:0985-26-2800
FAX:0985-27-6811

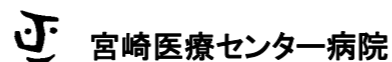


理念

○私たちは、自分が受けたい医療・看護・介護を提供します。

基本方針

- ・患者さまの権利と尊厳を大切に、心こもった医療・看護・介護を提供します。
- ・根拠に基づいた説明のできる医療・看護・介護を実践します。
- ・全職種による安全で質の高いチーム医療を行います。
- ・急性期から在宅医療までを繋ぐ医療・看護・介護を提供します。
- ・地域連携に努め、地域包括ケアシステムの発展に貢献します。

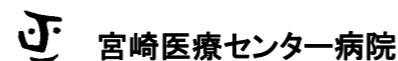


患者様の権利

- ・患者様は、良質な医療サービスを平等に受ける権利があります。
- ・患者様は、人格・意思が尊重され、人間としての尊厳を守られる権利があります。
- ・患者様は、自分自身の診療に関する情報の提供を受ける権利があります。また、他の医療機関の医師の意見(セカンドオピニオン)を求める権利があります。
- ・患者様は、医療従事者から説明を受けた後に、提案された診療計画などを決定する権利があります。
- ・患者様は、プライバシーを尊重される権利があります。

【患者の皆様へのお願い】

良質な医療を実現するために、医師をはじめとする医療提供者に対し、ご自身の健康に関する情報をできるだけ正確に提供して下さいようお願い致します。



☆ 研修会 ☆

4月〜7月に開催した研修会です。研修会で学んだことを、日々の業務、今後の対応へ活かしていきたいと思っております。

医療安全研修会



高齢者医療研修会



災害時の一次トリアージ研修会



接遇マナー研修会



☆ 七夕飾り ☆

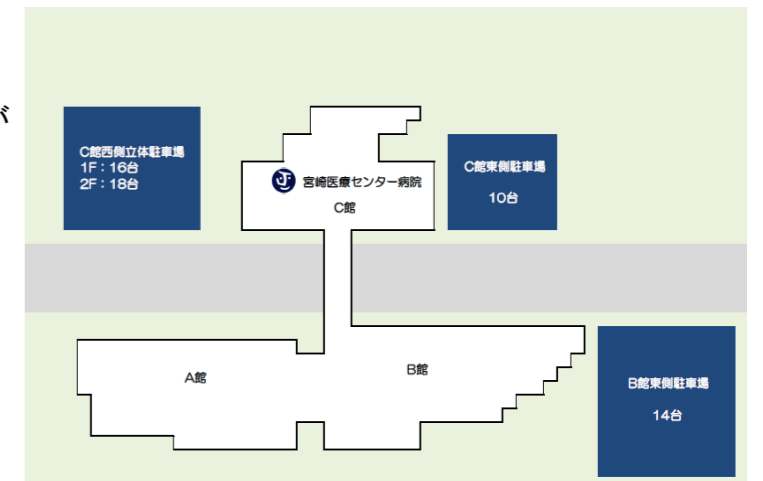
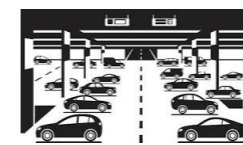
今年も外来待合室・各病棟・通所リハビリに七夕飾りが飾られ、患者様、ご家族、職員の「お願いごと」がたくさん短冊に書かれました。

ねがいごと叶いますように♪



☆ お知らせ ☆

C館西側立体駐車場1F舗装工事完了(駐車幅が広くなりました。)に伴い、平成29年11月6日(月)より、C館東側駐車場を開放することになりました。土日祝祭日につきましては、C館西側立体駐車場2FとC館東側駐車場を閉鎖いたします。ご理解とご協力を宜しくお願い致します。



◆面会時間について

入院の手続き時、院内掲示でお知らせしておりますが、当院の面会時間につきまして再度ご確認をお願い致します。

面会時間 午後2時〜午後8時まで

※ 特別な事情で面会時間外に面会をご希望される場合は、病棟看護師へお申し出下さい。



◆携帯電話の使用について

患者様及びご来院中の方々より携帯電話の使用についての苦情が出ております。当院では、病棟談話室または病院外での使用をお願いしております。また、携帯電話をご利用の際は、周りの方へのご配慮をお願い致します。



なお、当院職員は院内業務連絡用としてPHSを使用しています。職員が使用するPHSの電波強度は通常のPHSの3分の1であり、医療機器への影響が少ない事を確認しております。職員のPHS使用にご理解をお願い致します。



平成30年度 健康診断のご案内

年に一度の健康診断はお済みでしょうか？
日本人の平均寿命は年々伸びていますが、生活習慣病も年々増加しています。
健康診断を受けることによって、病気の早期発見、早期治療が可能となります。
健康管理の一環として、健康診断を年一回受けましょう！！



◎当院では下記の健(検)診を実施しております。

宮崎市特定健診

【健診内容】計測・血液検査
【対象者】35歳以上の宮崎市国保加入者

宮崎市大腸がん検診

【健診内容】免疫便潜血検査(2日法)
【対象者】40歳以上の人

宮崎市胃がんバリウム検診

【健診内容】胃部エックス線検査
【対象者】50歳以上の奇数年齢の人

宮崎市胃がんリスク検診

【健診内容】血液検査
【対象者】40歳以上で過去4年度に受診歴のない人

宮崎市胃がん内視鏡検診

【健診内容】胃内視鏡検査
【対象者】50歳以上の偶数年齢の人

宮崎市前立腺がん検診

【健診内容】血液検査
【対象者】40歳以上の男性

宮崎市乳がん検診(超音波のみ)

【健診内容】超音波検査
【対象者】30歳以上の女性

宮崎市肝炎ウイルス検査

【健診内容】血液検査
【対象者】過去の受診歴がない人

社会保険被扶養者等の特定健診

【健診内容】計測・血液検査
【対象者】健保・共済等にご加入の被扶養者

その他

企業健診や入職前健診も行っております。
※検査項目等を事前に確認させていただきます。

★各種、健(検)診の費用につきましては健康診査受診券に記載されています。

※健康診断は予約制となっております。1日にお受けできる人数が限られております。

ご希望の方はお早目にご予約をお願い致します。 <予約受付・問合せ> 月～金(平日) 8:30～17:00
(健康診査受診券をご準備の上ご連絡ください) TEL:0985-26-2800

医事課

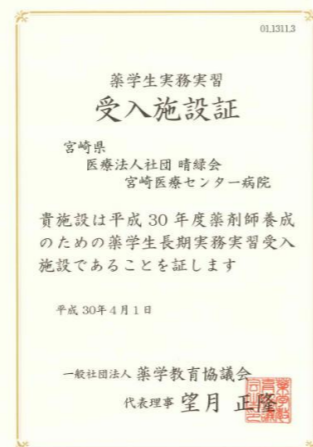
★薬学生実務実習受入施設証★

平成30年4月1日付で、薬学生実務実習受入登録施設となりました。

1. 一般病床が概ね100床以上であること
2. 認定実務実習指導薬剤師または実務経験10年以上の十分な指導力を有する薬剤師がいること
3. 薬歴管理指導業務を行っていること
4. 院外処方せんを発行していること
5. 日本病院薬剤師会賠償責任保険又はこれと同等の賠償責任保険に加入していること

が研修生受入施設基準となっております。

県内でも数少ない薬学生実務実習受入登録施設となりました。



栄養科 ☆夏の風物詩「冷や汁」についての豆知識 ☆

栄養科 管理栄養士 永吉 花絵

食欲の落ちる暑い季節に宮崎の家庭で食卓に登場する一品。焼いたアジ、イワシなどの近海魚をほぐし、焼き味噌をのばした汁に、豆腐、きゅうり、青じそなどの薬味を入れてアツアツのご飯にかけて食べる夏の名物料理です。鎌倉時代から食べられており宮崎県の他に埼玉県、山形県など日本各所の郷土料理でもあります。時代の推移とともにいろいろと形が変化し、原形に違いないと思われるのは宮崎県のみです。交通が不便だったため、他の影響を受けずに現在に伝えられたとされています。冷や汁は、冷たいからおいしく食べられる、というだけでなく、タンパク質がしっかりと入った滋養食。味噌や豆腐などの大豆、ごまは、代謝に必要なビタミンB群や、ミネラルなどを含んでいます。季節の野菜を合わせ、エネルギー源となる糖質のごはんにかけていただくと、1食でもいろいろな栄養素が摂れ、また運動などで汗をたっぷりかいた時には、水分補給とともに塩分も摂れます。



《冷や汁に使用する薬味の栄養あれこれ》

〇しそについて

しそは、老化を防止する抗酸化作用が高く、防腐作用や、解毒作用を持っています。また、体を温め、感冒の初期症状の緩和にも役立ちます。葉は非常に栄養価が高く、とくにカロテン(ビタミンA)の多さは、全野菜の中でもトップクラスです。カルシウム、鉄分といった無機質も豊富で、ビタミンもB1、B2、Cと豊富に含まれています。

〇みょうがについて

みょうがに含まれる辛味成分には、抗菌作用・抗炎症作用があります。そのため、口内炎の予防や喉の痛みや熱によって身体が不調になった時にそれを整える働きに効果が期待できます。その他に、胃腸を整えて消化を助ける働きがある成分も含まれます。食べすぎによる胃もたれやストレスによる胃痛にも効果が期待できます。また、お通じをよくするため腸内にたまったガスを外に出してくれるので、便秘改善の効果も期待されます。

栄養科 ☆ヤクルト情報誌掲載について ☆

ヤクルトが発行している情報誌「ランチライフ」に当院の給食が掲載されました。松尾和樹 調理師が考案したメニュー『梅のチキン南蛮』は宮崎の郷土料理であるチキン南蛮を夏バージョンにアレンジした一品です。タルタルソースに梅干しの果肉を加えると、口当たりが軽くさわやかな香りに仕上がります。ジューシーな鶏肉と梅のタルタルソースは、相性抜群で大変ご好評いただいています。



松尾和樹 調理師メモ

今年4月より調理担当責任者となりました！
食材の下処理から味付け、盛り付けまでこだわり、日々丁寧な調理を行っています。

※ ヤクルト発行誌『ランチライフ』より抜粋(2018.7)

梅のチキン南蛮



宮崎の郷土料理であるチキン南蛮を夏バージョンにアレンジした一品。タルタルソースに梅干しの果肉を加えると、口当たりが軽くさわやかな香りに仕上がります。ジューシーな鶏肉と梅のタルタルソースは相性抜群です。

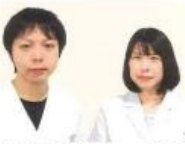
- 材料・分量
- | | |
|-----------|------|
| 鶏もも肉(皮つき) | 80g |
| 塩 | 0.2g |
| こしょう | 0.2g |
| 小麦粉 | 5g |
| 卵 | 10g |
| 揚げ油 | 8g |
| 酢 | 6g |
| みりん | 2.5g |
| 濃口しょうゆ | 2g |
| 上白糖 | 2g |
| 玉ねぎ | 5g |
| きゅうり | 5g |
| 梅肉 | 6g |
| 卵(炒で) | 10g |
| マヨネーズ | 10g |
- 作り方
1. 鶏もも肉に塩、こしょうで下味をつける。小麦粉→卵の順に衣をつけ、油で揚げる。
 2. 梅タルタルソースを作る。玉ねぎ、きゅうり、ゆでた卵をみじん切りにし、梅肉、マヨネーズと合わせる。
 3. 小鍋に甘酢の材料を合わせ、火にかけて冷ましておく。
 4. 揚げた鶏もも肉を冷ました甘酢につけておく。
 5. 皿に盛りつけ、梅タルタルソースをかける。

栄養価
エネルギー 377kcal
たんぱく質 16.6g
脂質 29.1g

栄養価・材料・分量は1人当たりの値として換算しています。



宮崎県 宮崎市



宮崎医療センター病院
管理栄養士 副科長
津賀 まどか(右)
調理師
松尾 和樹(左)



- 献立例
- ご飯
 - 梅のチキン南蛮
 - つけ合わせサラダ
 - 冷汁
 - らっきょう
 - すいかゼリー
 - ジュア 旬のピーチ