



トピックス

「相手に寄り添い、共感する。」



院内助産院は保健師助産師看護師法で定められている業務範囲のつと、病院や診療所において正常に経過している妊産婦に対し分娩や産後のケアを提供するところです。当院では、総合周産期母子医療センターの中に平成 21 年 4 月に開院しました。開設当初は年間分娩数も少なかったのですが、徐々に希望される方も増え、平成 27 年 3 月末で約 300 人の方に出産をしていただいています。

院内助産院は施設の規模が小さい為、外来部門と病棟部門が同じフロアに併設されています。そのため、一貫して顔の見えるケアができることが助産院の利点であると思います。お産をしていただくころには、妊婦さんのみならず、健診に同伴されているご主人、子どもさん、ご両親など多くのご家族の方とも顔見知りになっていきます。また昔ながらの家族に囲まれた家庭の中を再現し、リラックスして分娩に臨んでいただけるように、分娩室は畳の間でフリースタイル分娩を行っています。これらは、院内助産院での分娩を体験された方にはご好評をいただいています。ただ、分娩はいつ何事が起こるか分からず異常との背中合わせでもあります。異常時は併設する総合周産期母子医療センターに直ちに搬送でき、また退院時にはすべての赤ちゃんが小児科医の診察を受けるシステムも整っています。

院内助産院にお越しいただく方は助産院で分娩をされる方だけではなく、周産期センターで分娩をされた後、育児やおっぱいになんとか不安を抱えた方にも来院していただいています。入院中は、いつも誰かがまわりにいます。退院し、1 人になって初めて身体に起こる様々なことに対して戸惑ったり不安になったりする事も多々あることでしょう。母乳が出ているのか心配、繰り返す乳腺炎への対処がわからないなど来院理由はさまざまです。

院内助産院を利用していただく方に対して私達が心がけていることは、『出産は子育ての出発点であり、この子を産んでよかった、ありがとう』と思える環境を提供する事です。そのためには相手の話をゆっくり聞く態度と共感する心を持つことが大切であると考えます。そして、目立ちはしないけれど困った時には思い出してもらえるような憩いの場所でありたいと思います。

妊娠・出産・子育てをした経験が、自分の人生の中で素晴らしい時間だったと思っただけのように、お母さん・赤ちゃんが大好きな助産師一同お待ちしております。機会があれば是非、助産院へお越し下さい。詳しくは病院のホームページをご覧ください。

助産院 Sun 主任 石田 京子



MFICU に長期入院し、お産をされたお母さんにお話を伺いました。今号は、2 月に出産された 真方 貴子さんです。

※ MFICU (母体胎児集中治療室)とは、Maternal Fetal Intensive Care Unit の略で、切迫早産やハイリスク妊産婦さんなど、高度医療を必要とされる方が入院されています。

『やっと逢えたね♪』

すこし小さめで、37w に入ってすぐの出産だったので心配しましたが、よく泣き、よく飲み、スクスク成長してくれて、うれしく思います。これから 家族 3 人で いろんな所に行つて、いっぱい遊ぼうね。

入院中に心がけていた事、心の支えになった事はありますか？

あれこれ考えず、心穏やかにゴロゴロ寝て過ごしました。心の支えになったのは、週 1 回のエコーと毎日の胎児心拍モニターです。元気な心音をきくと、“今日も頑張ろう！”という気持ちになりました。

ご家族の皆さんに伝えたい事はありますか？

約 3 ヶ月の入院期間、毎日面会に来てくれた夫には感謝しています。仕事に家事に面会に・・・と しんどかったと思いますが、いつも笑顔で話を聞いてくれてありがとう。これからもよろしくね。

これから出産を迎えるママやパパ達へ、メッセージをお願いします！

気になる事、不安な事、ついついネット検索してしまいますが、ネットの情報に振り回されないように。ドツポにはまります。心配な事は先生や助産師さんに聞くのが一番です。



『はじめまして』

真方 あすさ ちゃん
平成 27 年 2 月 24 日 生まれ

マタニティレシピ



鉄分たっぷりの小松菜と豚肉の重ね煮

(1 人分)
 ※エネルギー 145 kcal
 ※塩分 1.3 g
 ※鉄分 3.0 g

鉄分をたっぷりとって 暑い夏を乗り切ろう！！

塩こうじと豚肉を漬け込むことで旨みを引き出します。小松菜とたんぱく質と一緒にとることで鉄分の吸収が UP!! きのこも加わり繊維も豊富です♪

※材料 (2 人分)

- 豚こま切れ …… 100g
- 塩こうじ …… 大 1
- 小松菜 …… 150g
- えのき茸 …… 100g
- 水 …… 大 3
- しょうゆ …… 小 1

※作り方

1. 豚肉を塩こうじに漬け込む。
2. 小松菜は下茹でして食べやすい大きさに、えのき茸は石づきを除き半分にカットする。
3. フライパンに、水・豚肉・小松菜の茎・えのき茸・小松菜の葉を重ねて入れ、蒸し煮にする。
4. 火が通ったらしょうゆを加え、味を整える。

※つくってみました

調味料は塩こうじとお醤油だけなのに、しっかりと味がついていて満足感がありました♡。豚肉も、しっとりやわらかくておいしく食べられました。短時間で あつとゆー間に完成しましたよー!! (母子保健室)

【レシピ提供者】
 栄養管理部
 栄養士
 原田 安理

センター稼働状況

分娩数	67 件	緊急帝王切開	5 件
母体搬送	5 件	NICU 稼働率	73.9%
新生児搬送	0 件	MFICU 稼働率	96.7%

(平成 27 年 6 月)

「短冊に願いを込めて」



編集後記

今年の七夕はあいにくの天気でした。防府天満宮の七夕まつりでは、笹竹の飾りつけ以外にも牛乳パックで作った灯籠や傘を繋ぎ合わせた傘玉が境内に飾られていて、点灯後はとっても幻想的なですよ☆ 来年はぜひ一度、足を運ばれてみてはいかがでしょうか？
 (T.O☆N.S☆Y.M☆K.H)

周産期センター
 キャラクター
 マミー&メイ