

病院理念

旅人が疲れを癒した、すずかけの木陰のように やさしさと思いやりにあふれた 医療と介護を提供し 地域社会に貢献します。

病院で 地域をつなぐ

～ 地域にひらく ボーダレス・ステーション ～

すずかけ 健幸サロン

月 3 回
開 催

当院では昨年 11 月より、地域の皆様の「健康づくり」と「ふれあいの場」を目的とした『すずかけ健幸サロン』を市内 3 カ所で毎月 1 回開催しております。

「健幸（けんこう）」とは、「健康」と「幸福」を合わせた言葉で、単に「病気がない＝健康」というだけではなく、「心も体もいきいきとし、幸せに生きること」を大切に考える方を表しています。



< 開催日時・場所 >

	開催日時	開催場所
南部地区	毎月第 2 木曜日 13:30 - 15:00	すずかけヘルスケアホスピタル
福田地区	毎月第 3 土曜日 9:30 - 11:00	リハケアーズ福田
竜洋地区	偶数月 第 4 木曜日 13:30-15:00	竜洋交流センター (2・4・6・8・10・12月)
	奇数月 第 4 木曜日 9:30-11:00	JA 袖浦プラザ (1・3・5・7・9・11月)

9 月	若さを保つ！『大人の体力測定会』	定員 20 名
10 月	味覚の秋！『お口の体操教室』	定員 20 名
11 月	自分の体を守る！『運動と免疫のお話』	定員 20 名

【お申し込み・お問い合わせ】

TEL : 0538-21-3511

リハビリテーション技術部 地域事業 村松または片山まで

※開催場所、開催日時は変更になる可能性があります。

参加予約の際にご確認下さい。

まちひと
地域と人がつながる

すずカフェ



2026 年リニューアル OPEN !

毎月
開催中

「最近、どう過ごしていましたか？」
「ちょっとおしゃべりしたいな」
「最近の介護の悩み、誰かに聞いてほしいな」
そんな気軽な気持ちで、ホッと一息つきませんか？

すずカフェとは？

- ・物忘れが気になる方やご家族にとって、ホッと一息つける場所
- ・不安な思いを受け止めてもらえる場所
- ・認知機能の低下に関わる不安や悩みを打ち明けることができる場所

< 開催日時・場所 >

当院開催のすずカフェ

第 2 回	9 月 15 日 (火)	13 : 30 ~ 15 : 30
第 3 回	11 月 17 日 (火)	13 : 30 ~ 15 : 30

すずカフェは…

- ＊ おしゃべり、情報交換
- ＊ 専門職による相談
- ＊ 簡単な体操やゲーム

参加費 : 300 円
飲料・お菓子代含む



6 月開催の出張すずカフェの様子

\\ 出張&コラボ // 2026 年 10 月 28 日 (水) 9 : 30 ~ 11 : 45

南部認知症家族の交流会 & すずカフェ

偶数月はコラボカフェ ♪ 無料です【会場：磐田市の南交流センター】

【お申し込み・お問い合わせ】

TEL : 0538-21-3511

E-mail : s.katayama@suzukake.or.jp

看護部 外来課長 片山まで

※ 当日のお申し込みはお電話でお願いいたします。



すずかけ食堂

～脱水予防と食欲増進～

夏
レシピ

～脱水に注意～

日本の夏季は高温・多湿で多く汗をかきます。高齢者は体内の水分量は50%と若年者よりも水分が不足しています。そのため普段より汗をかくだけで脱水の原因となります。

脱水予防のポイント

- 喉が渇かなくてもこまめに水分補給をすること
(1日あたり1.2Lが目安)
- 食事から塩分、カリウム、水分を摂取すること



脱水予防・暑さで食欲がわかない方に塩分・カリウムを摂取できるレシピを紹介します。

～脱水予防!! 夏レシピ～

梅だれの夏野菜と冷やし豚しゃぶ

<食材> (2人前) Ingredients

- ・豚しゃぶ肉 200g
- ・レタス 4枚
- ・オクラ 4本
- ・トマト 1/2個

<たれ>

Sauce

- A 梅干し 1個
- A ポン酢 大さじ1
- A ゴマ油 大さじ1
- A 砂糖 小さじ1

<付け合わせ>

Garnish

- 大葉

- ① 沸騰したお湯に酒(大さじ1)をいれる
- ② 豚しゃぶ肉を湯がき、冷水で冷やす
- ③ オクラをゆでて、斜め切りにする
- ④ トマトを櫛形に切る
- ⑤ レタスを適当な大きさにちぎる
- ⑥ 大葉を線切りにする
- ⑦ 梅干しの種を取り出し包丁で細かく刻み、Aを全て混ぜ合わせる

<栄養成分>

Nutrition Facts

エネルギー	465kcal	脂質	25.2g
タンパク質	50.0g	塩分相当量	2.8g
炭水化物	15.2g	カリウム	586mg

～つくってみました～

アレンジでたれに麺つゆを入れ
素麺と一緒に食べるのも
おいしかったです。



<食材の働き>

豚肉に含まれるビタミンB1はエネルギーを作るのに必要な栄養素です。梅干しに含まれるクエン酸は疲労回復に役立ち、トマトにはカリウムが豊富に含まれています。オクラに含まれるペクチンは整腸作用を助ける働きがあります。付け合わせに大葉やゴマの香味野菜を使用することで食欲増進に繋がります。



令和8年度 診療報酬改定と当院の取り組み

面会について

面会時間

13:00～17:00

※ リハビリテーション・療養に支障が出ない範囲での面会をお願いします。

※ 感染対策上、未就学児の面会のご遠慮願います。

当院の面会に関する情報は
こちらのQRコードから
アクセスできます



リハビリテーションの質の確保

回復期リハビリテーション病棟では「回復期リハビリテーション病棟入院料1」を算定しています。

今回の改定にて、より短期間の入院でより高い成果を求められるようになりましたが、常にこの水準を保てるよう取り組んでいます。



リハビリテーション実績指数を
ホームページで公開しています。
こちらのQRコードから該当の
ページへアクセスできます



地域・社会との連携強化・支援

地域連携室が中心となり高次脳機能障害者支援センターや障害福祉サービス事業所などの情報を把握し、対象となる患者さんの退院時に情報提供する仕組みを整えていきます。入院中のリハビリテーションだけで支援を終わらず、退院後の生活、社会参加、復職なども見据え、医療と地域の支援機関をつなぎます。



こちらのQRコードから
地域連携室のページへアクセス
できます



\\中庭 リニューアル//



来院される方の癒しになるよう
中庭をリニューアルしました。
晴れの日にはミニ噴水も稼働中!
ぜひご覧ください。

(正面玄関前)

紙面では紹介しきれない様々な取り組みを当院ホームページに公開しています。また、当院で実施されるイベントは「いーわいわた」でも公開しております。

当院
ホームページ



いーわいわた
(外部サイト)

