

HOPE ニュース

平成27年7月号

日本システム(株)
医療福祉ソリューション本部

発行責任者：鳴松

TEL 099-254-7200

梅雨明けしたはずなのに、豪雨が続いています。しかし、晴天時の日差しの強さは夏そのものです。

特に、黒色系の服装での外出時は、服を通り越して日差しが痛いと感じてしまいます。夏の季語になりそうな熱中症への対策に注意していきましょう。

また、夏と言えば高校野球、連日地方予選の熱戦が伝えられています。純粋に白球を追う姿に感動を覚えつつ、インタビューを受ける選手の高校生とは思えない大人びた感じに関心してしまいます。

さて、今月号は以下の4つのテーマについてご紹介とお知らせを掲載します。

- 1) 夏季休業期間について
- 2) Windows10 アップグレードについて
- 3) 結核公費併用レセプトのオンライン請求エラーについて
- 4) 様式40のデータ抽出方法について

● 夏季休業期間について ●

弊社では、夏期休業を下記のように計画しております。
各医療機関様にはご不便をお掛けするかと存じますが、何卒宜しくお願い致します。

日付	曜	営業、休業区分	連絡先
8月12日	水	営業	通常通り(099-254-7200)
8月13日	木	《 休業 》	保守ご契約医療機関様のみ転送電話 (夜間休日用電話番号)
8月14日	金	《 休業 》	〃
8月15日	土	《 休業 》	〃
8月16日	日	《 休業 》	〃

- (1) 上記の休業期間中において、ソフト・ハード保守にご契約いただいている医療機関様のお問い合わせは緊急連絡先へお電話下さい。
- (2) 上記の休業期間中には消耗品の配送はできませんので、予めご了承下さい。事前に消耗品などの在庫を今一度ご確認くださいませようお願いします。

● Windows10アップグレードについて ●

さて、今回、Microsoft 社より Windows10 への無償アップグレードの案内が発表されました。しかしながら、アップグレードにより使用している一部ミドルウェアが正常動作しなくなる可能性があります。弊社より導入させていただいているパソコンにおいて、ご使用ソフトの動作保証は致しかねます。従いまして、医事端末及びオンライン請求用端末等において、Windows10 へのアップグレードは実施しないようご協力の程宜しくお願い申し上げます。

アップグレードしてしまった際、場合によっては OS 再インストール、ミドルウェアの購入を行う必要がありますが、その場合は保守契約の対象外となるため、有償での対応となりますことを予めご了承ください。

● 結核公費併用レセプトのオンライン請求エラーについて ●

結核公費併用レセプトのオンライン請求時のエラーについて、お問い合わせの多いエラー内容について記載いたします。

- エラー番号 L4510： 第一公費合計点数の 10 倍以上の第一公費一部負担金が記録されています。

【対処方法】

第一公費の点数及び、一部負担額に問題なければ、そのままオンライン請求しても問題ありません。送信区分を〈エラー分を含む〉にして送信して下さい。

※結核公費の患者負担金は5%での計算になりますが、レセプトの公費負担金欄については計算方法が異なります。

● 様式40のデータ抽出方法について ●

向精神薬多剤投与の状況を地方厚生（支）局長へ報告する為に様式 40 用データの抽出を行うこととなっております。抽出方法につきましては「26 年 10 月窓口改定」にてご案内していますが、年 1 回の作業となることもあり問い合わせが多数寄せられています。つきましては別途資料を添付しますので作業の参考にさせていただければと思います。尚、病名の集計につきましては前処理として病名マスタ登録画面にてそれぞれの病名区分に集計したい病名にフラグを設定していただく必要がありますのでご注意ください。又、様式 40 の 3 についてはデータが抽出できませんのでご了承くださいと思います。

※別添資料において平成 26 年又は 2014 年はそれぞれ平成 27 年又は 2015 年に読み替えていただければ問題ありません。

● よもやま話 ●

梅雨も過ぎ、暑い日が多くなってきました。いよいよ夏も本番です。夏バテなどで食欲もなくなりがちな方も多いのではないのでしょうか。私事ではありますが、ダイエット中で食事制限など夏に向けていろいろ対策はしてきたものの、成果はイマイチです・・・

しかし、体調を崩しがちな夏だからこそ、しっかり食事をとらなければなりません。そこで、このような季節にぴったりの、噂の食べ物を紹介します。

3食のうち1食をこの食べ物を使った料理に変えるだけで、ダイエットに効果がでるのでは?!とされています。

それは、「こんにゃく」です。ただし、普通のこんにゃくではなく・・・こんにゃくを凍らせた「氷こんにゃく」です。お肉に近い食感で、他の材料の代わりにも使え、しかもおいしいと最近話題になっているそうです。

こんにゃくは 100 グラム当たりの熱量が約6キロカロリーと低カロリーで、お腹の中の余分な脂肪や糖質を取り除いて、きれいに掃除してくれるため、ダイエットや便秘解消などにも役立つ食材です。また、食物繊維やカルシウム、お肌の表面の保湿成分であるセラミドも含まれていて、美肌効果もあるので女性には嬉しい食材です。

こんにゃくは普段の料理では使いにくいかなと思っていましたが、氷こんにゃくはスカスカのスポンジ状態だからこそあらゆる味を吸い込み、肉やその他の食材になりきることができるのです。そのため、切り方を変えて凍らすだけで、生姜焼きや鶏の唐揚げなど、変幻自在に使うことができます。また、煮物やきんぴらに入れても、より味がしみ込み、旨味が増していくそうです。

氷こんにゃくは作り方も簡単です。食べやすい大きさに切り、冷凍庫で一日凍らせるだけです！食べるときは、一度湯通しをし、キッチンペーパー等でぎゅっと水気を切って完成です。

●氷こんにゃくのポイント●

- 安価なこんにゃくを選ぶこと。安価なものの方が凍らせても硬くなり過ぎません。
- こんにゃくは予めカットしておくこと。凍ってからでは扱いにくいからです。
- 一度湯通しをする。こんにゃくの臭みを消すことができます。(これなら臭みが苦手な方でも食べられます。)
- 色やシルエットを近づけること。例えば唐揚げの鶏肉として使うならこんにゃくをかたまりでちぎって、ステーキなら平たく、鳥皮やパスタを作るなら白いこんにゃくを薄切りにすると言った具合です。

私も初めて聞いたときは、本当にお肉みたいなのか?と半信半疑でしたが、実際作ってみたところ、作り方も簡単でおかずの量増しにもなり、さらに節約にもなっているので、今ではすっかりファンになってしまいました。少し物足りないと思ったら、お肉を少し入れて、あとは氷こんにゃくで作ってみたりと、いろいろとアレンジしています。

これから更に暑くなります。「氷こんにゃく」という涼しげな名前の食材を、夏バテ・熱中症予防として取り入れてみてはいかがでしょうか？

