



心

高幡会だより

こころ 36

2013.7



私達は、地域において必要とされる 病院・施設・事業所を目指します。



日本医療評価機構認定病院 大西病院 <http://www.oonishi-hp.or.jp/>

大西病院創設65年



梅雨明けと共に本格的な夏がやってきました。今年は何年より暑くなりそうです。暑い夏を元気に過ごすためには、早めの水分補給、規則的な食事、十分な睡眠が必要です。旬の野菜には、その季節に合った効果があるとされています。夏野菜を上手に使って、夏バテ知らずの夏を過ごしましょう。

クールビズ



今年も6月1日よりクールビズを実施しています。軽く風通しの良い生地で省エネに一役。エコカー導入、クールビズの実施、LED電灯への付け替えなど高幡会もエコ活動に努めています。

また、利用者様に優しい環境整備をめざして、エアコンの温度管理に気を配り、同じ建物内での温度差がないようにこまめな温度調節をおこなっています。

医療法人高幡会全体研修会

第15回医療法人高幡会全体研修会が6月21日、JA 四万十にて行われました。医療法人高幡会職員としての必須研修事項に加え、本年度は特に、来るべき東南海地震に対して法人の取り組みの一環の端緒として、『東日本大震災を経験して』というテーマで、四万十町出身で航空自衛隊OB、現IHI航空宇宙事業本部主任調査役（防災・危機管理担当）の戸田眞一郎様より貴重なお話を伺いました。



戸田様には、これから、高幡会の防災・災害マニュアル整備のアドバイザーとして、また事業所が地震時に重要業務を継続するための事業継続計画（BCP）の策定に御協力して頂きます。



<第15回全体研修会テーマ>

- 東日本大震災を経験して
- 慢性期医療における感染症
- 最近話題の感染症
- 医療関連感染対策の基本（手指衛生について）
- 医薬品安全管理について
- 医療機器の安全管理（アラーム）について
- 身体拘束廃止について
- 認知症・認知症ケアについて
- 摂食嚥下機能向上に向けた取り組み
- こころの健康
- 平成24年度インシデント報告
- 人事考課委員会
- TQM（Total Quality Management）



手軽に体を
ほぐす体操



★通所手作りおやつ(6月)★



フルーツあんみつ

夏らしい涼しげなフルーツあんみつを利用者さんと一緒に作りました。

水ようかんの上に色とりどりの果物と、透明のクラッシュゼリーをのせています。

利用者さんと栄養士は勿論のこと、利用者さん同士のコミュニケーションの場にもなっており、楽しいイベントとなっています。



★行事食 七夕 (7月)★



ちらし寿司
大根の煮物 そうめん汁
お浸し 七夕ゼリー

七夕の行事食として、寿司エビをのせた華やかな散らし寿司を提供しました。

星型の人参や夜空をイメージしたゼリー、またメッセージカードを添えることで、七夕を感じていただけるようにしました。



食中毒にご注意！

●食中毒の主な原因は「細菌」と「ウイルス」です。

細菌は温度や湿度などの条件がそろって食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、手や食べ物などを通じて体内に入ると、腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。

●細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生しています。

代表的なものは、**腸管出血性大腸菌（O-157、O-111 など）**や**カンピロバクター、サルモネラ菌**などです。細菌の多くは、室温（約20℃）で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。また、細菌の多くは湿気を好むため、気温が高く、湿度も高い梅雨時に、食中毒が増え始め、O-157やO-111などは、7～8℃ぐらいから増殖し始め、35～40℃で最も増殖が活発になります。



食中毒に対する抵抗力の弱い者、体力のない高齢者や子供は、症状が重くなり大変なことになることもあります。気をつけましょう。

詳しくは、内閣府 政府広報オンライン お役立ち情報「**食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント**」を参考に。

正しい手の洗い方

手洗いの前に

- 爪は短く切っておきましょう
- 時計や指輪は外しておきましょう



1 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



2 手の甲をのほすようにこすります。



3 指先・爪のすきを念入りにこすります。



4 指の間を洗います。



5 親指と手のひらをねじり洗います。



6 手首も忘れずに洗います。

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

● おしらの暮らしをわかりやすく
政府広報 | 厚生労働省

▼ 詳しくは、**食中毒政府広報**

検索

- 「**増やさない**」…調理したらすぐに食べ、保存する場合は冷ましてから冷蔵庫へ入れましょう。
- 「**付けない**」…食材や手はもちろん、肉や魚を扱ったまな板や包丁もこまめに洗いましょう。
- 食中毒予防の3原則！**食中毒菌を、**

食中毒が心配な季節です



七夕

～あけぼの、通所リハビリテーション～

7月6日、七夕に向けて、ご利用者様と一緒に七夕飾りを作りました。



皆さん、少し童心に帰ったような気持ちで一所懸命に作っていただきました。



ご利用者様が書いてくださった短冊には…

皆が元気で仲良く過ごせますように

早く家に帰れますように

元気で長生きできますように

早く痛みがとれますように

から…

もう少し男前になれるように

おいしいアンパンマンとクリームパンマンが

食べたい

などなど。

どの願い事も叶うといいですね。



—いつまでも口から食べよう— シリーズ4

●摂食嚥下障害のある患者さんへの食事対応

「摂食障害」「嚥下食」と聞くと、食事形態はどのようなものが思い浮かぶでしょうか。ミキサーを使って、食材の原型をなくしペースト状態になった食事を想像する方も多いと思います。しかし、そのような食事では、見た目から「食べたい」という意欲や食事を摂る楽しみは低下してしまいます。

当院では嚥下食の対応として、【ソフト食】の調理提供を行っています。ソフト食は、従来のミキサー食と違い、ゲル化材を使用することで、食材をゼリー状に固めています。見た目がよく、やわらかい、口の中でまとまりやすい、飲み込みやすいなどの利点があります。患者さんからも、「食材の味が分かり、何を食べているのかが分かる」「おいしい」「食べやすい」と好評を頂いています。

患者さんが食事を摂ることが楽しみであり続けることを目指し、嚥下食の改善に努めています。

当院で提供しているソフト食の一例



おでん



煮魚



鶏肉のゆず味噌焼き



麻婆豆腐

ホームヘルパー2級講座



有限会社ケアサポート主催で、6月17日より9月13日まで、ホームヘルパー2級講座を、当法人大会議室で開講しています。

おかげさまで、30名（内、当法人から10名）参加していただき、資格取得を目指しこれからさまざまな研修科目を履修します。高齢化が急速に進むこれから、介護スタッフとして病院・福祉施設・訪問介護事業所などの介護分野で働く事を希望される方はもちろん、また家族への介護に対して、確かな介護技術や専門知識が求められています。

計130時間もの少し長い道のりですが、田口院長をはじめ当院スタッフが講師としてサポートさせていただきます。



全員資格取得を
目指して
頑張っています！

第19回 高幡会夏まつり



8月3日(土)、恒例の「高幡会夏まつり」が開催されます！

時間 17:30~

場所 大西病院駐車場

雨天決行(介護老人保健施設あけぼのロビーにて開催)

皆様に楽しんでいただけます様、職員全力で頑張りますので、是非ご来場ください！

創設65年

くじ引き大会開催します！

当日は大変混雑が予想されます。駐車場等につきましては下記地図をご覧ください。



**第19回 高幡会
夏まつり**

大西病院
あけぼの

創設65年

くじ引き大会開催します！

日時：8月3日(土) PM5:30~

場所：大西病院駐車場



皆様からの「投稿」をお待ちしております。
病院へのご意見・ご質問、広報誌へのご感想
ご意見などをお寄せください。

〒786-0007
高知県高岡郡四万十町古市町6番12号
TEL.0880-22-1191 / FAX 0880-22-1250
✉ e-mail : info@oonishi-hp.or.jp