

Hospital News

vol. **8**
2012.OCTOBER.1



紅葉も美しく、過ごしやすい季節となりました。皆様におかれましては、いかがお過ごしでしょうか。

さて、摂津医誠会病院、回復期リハビリテーション病棟では、患者様に季節感を感じていただき、少しでも快適な入院生活をおくっていただけるよう、季節ごとにイベントを開催いたしております。この度、8/25には「夏祭り」を開催し、盆踊りや屋台などの雰囲気を楽しんでいただきました。

今後もクリスマス会など、季節に応じて楽しんでいただけるよう、各種イベントを考案いたしております。

5 階 病 棟 紹 介

5階病棟は、8月1日付けて、10:1の急性期病棟となりました。整形外科・内科・脳神経内科などの様々な疾患の患者さんが入院されている病棟です。

整形外科では、主に大腿骨頸部骨折の患者さんの手術を行なっています。大腿骨頸部骨折は高齢者が発症しやすい疾患で、転倒などの軽微な外傷でもおこります。日頃からカルシウムの多い食事を取るよう心がけたり、適度な運動を行ない予防に努めましょう。

整形外科での手術の際は、医師をはじめとして外来・病棟・手術室・リハビリ・社会福祉士など様々な職種のスタッフが協力し患者さんが1日でも早く退院し社会復帰できるよう援助させて頂いています。手術の前日には、手術室看護師・病棟看護師で手術前カンファレンスを行ない、患者さんがスムーズに手術を受けれるようにしています。手術に関して不安なことなどありましたら御気軽に病棟看護師までお伝えください。



●●● 薬剤科

私たち薬剤師は、患者さんが薬を正しく安心して服用出来る様に日々努めています。

そのためにも薬の飲み合わせ、用法、用量などを医師に確認したり、薬を用法ごとに1つの袋に入れたり、1つずつをカセットに入れて渡しています。また、注射も患者さんごとにカセットに入れて病棟に払い出しています。

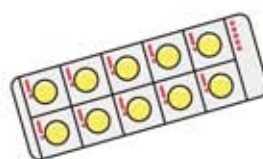


病棟では直接患者さんに

服薬指導したり、また医薬品情報を医師に提供しています。

薬が日進月歩進化している中で、知識を深めるためにもそれぞれが日々勉強会等に参加して努めています。

もし、薬などでわからない事やお気づきの点があればいつでもお声をかけて下さい。



食だより

災害時の食事

9月1日を『防災の日』として、またその日を含む1週間を防災週間として全国各地で様々な訓練が行われます。自然災害などで一命をとりとめても、救援が来るまでには時間がかかることもあります。突如ライフラインが断たれた時に備えて、少なくとも3日分の食事と飲料水は準備しておきましょう。

3日分の災害食リスト (例)

	食品名
主食	栄養調整食品 (カロリーメイトなど) 長期保存パンなど アルファ化米 レトルトのごはんやお粥など
おかず	缶詰・乾物 (野菜類) 缶詰 (肉・魚) レトルトのおかずや即席汁物など
飲料	缶やペットボトル飲料 (水、お茶、野菜ジュースなど)
お楽しみ	果物缶や好きな菓子類 普段食べ慣れたもので長期保存が可能なもの
★ 飲料水は1人一日3L	

災害時こそ衛生管理をしっかり!!

- ①調理の前、食事をする前はウェットティッシュで手を拭いてから。
- ②生水は飲まない。
- ③調理は素手ではなく、ラップやポリ袋、ビニール手袋等を使う。
- ④缶詰やレトルトパックは、封を切ったら早めに食べる。
- ⑤缶は、変形や小さい穴があいていたら迷わず捨てる。



とまとにゅうめん

材料

- トマトジュース (有塩) 2カップ
- そうめん 1束 (50g)
- ツナ水煮缶 1缶 (80g)
- ホールコーン缶 80g
- こしょう 少々
- パセリ (あれば) 少々



作り方

- ①鍋にトマトジュースを入れ、ツナとコーンを加えて火にかける。
- ②煮立ったら、そうめんを半分に折って加えて混ぜる。
- ③そうめんがやわらかくなったら、こしょうで味を整えパセリを散らす。

栄養量 (1人分)
エネルギー:188kcal
たんぱく質:11.3g
塩分:2.9g

