

りっかかいだより そうふう

六花会だより

爽風

第10号

2005/08/11

医療法人六花会

館林記念病院

広報委員会

<http://www012.upp.so-net.ne.jp/t-kinen/>

委員会紹介

リスクマネジメント委員会

リスクマネジメントとは...



医療事故を未然に防止するために、組織的な体制を構築し、リスクの把握、分析、対処及び評価を継続的に行うことです。

防止策・対応策を講じると共に、リスクマネジメントに関する教育や啓蒙を行い、全職員が自ら、インシデントやアクシデントの報告ができるような環境を作ることも必要とされています。

平成14年2月26日第1回の委員会を開き、現在5つの部会で成り立っています。

- 1. 運営部会** 各部会からの報告に伴う問題点・改善点・決定事項などを病院にはかり、委員会をまとめます。
- 2. 研修教育部会** 年2回の職員全体研修の企画、院外の研修参加など、職員の認識を高める活動を行います。
- 3. 事故分析部会** 各病棟職員から提出された「インシデント、アクシデントレポート」を部署・曜日・時間・場所の分けて分析し月間・年間に起こる事故のデータ化を行います。
- 4. 情報収集部会** 新聞報道や地域での医療リスクについて情報を提供し、職員に常に関心を持って仕事してもらうよう働きかけをします。
- 5. 医療相談部会** 医療相談に限らず、直接またはご意見箱で頂いた質問や苦情をお受けし、対応しています。

北2階病棟



北二階病棟は特殊疾患の方が8割、一般の疾患の方が2割入院されています。長い間寝たきりの方が多いので、身の周り、入浴の援助に細やかな心配りがいっそう必要とされています。スタッフは年齢層が広いので、色々な角度から知恵を出し合い意見を活発に出る明るい職場です。これからも、より一層チームワークを密に頑張っていきたいと思えます。

今号の特集 「脱水症」

私たちの体は約3分の2が水分で出来ているのをご存じですか。水分は体温を調節したり、酸素や栄養を運んだり、体の健康を保つ役割をしています。夏場はたくさん汗をかく事により脱水になりやすい季節です。脱水状態になると血液はドロドロ状になり、ひどい時は心筋梗塞などの命に関わる病気を引き起こすこともあります。このように水分不足はとても怖いのですが、年配の方の中にはトイレに行くのが大変だからと水分を控える方もいらっしゃるようです。喉の渇きを感じなくても、少しずつこまめに水分を摂ると良いでしょう。

夏は気温が高く日差しも強いので、外出する時や畑仕事の際は帽子をかぶり、飲み物を持ち歩くのも良い方法です。また、寝る前や朝起きた時、運動前や休憩中、運動後にもコップ1杯の水分を摂るようにして水分不足を防ぎ、夏を元気に過ごしましょう。

水分不足のサイン

皮膚	冷感がある。 張りが無い。 腋の下が乾燥している。
口腔内	唇の乾燥。 口腔内粘膜の乾燥。 唾液の粘り気が増す。
消化器系	2日以内に嘔吐、下痢、 食欲不振があった。
尿	色が濃くなる。 量が少なくなる。

水分補給のコツ

- ① ミネラルウォーターやお茶で少しずつこまめに補給。1度にたくさん飲まない
- ② 糖分が多い飲み物は肥満の原因になるだけでなく、血糖値を上げて食欲を無くしてしまうので控える
- ③ 胃腸を刺激するアルコールも控える
- ④ 胃腸が弱っていると感じたら出来るだけ温かい飲み物で補給する
- ⑤ 水分を多く含む食材を摂ることもおすすめ（スイカ、トマト、キュウリなど）

北3階

レクリエーション



7月9日
3階食堂にて



七夕レクリエーションが催されました。色鮮やかに飾られた笹に、患者様が思い思い書いた短冊を結び、七夕飾りの前で写真を撮りました。患者様の願いが届きますように！



Dr内田写真館

京浜急行で使われていた事があります。昔懐かしい車体ですが、近々廃車になるそうです。

東京～横浜間を猛スピードで駆け、沢山の乗客を運んだ当時より、海辺に行くこの姿のほうがのんびりとして心地よさそうですね…。



ことてん
香川県 琴電 (1930年頃製造)

編集後記

新しい委員による広報紙の作成が始まりました

毎号、皆様に分かりやすく、また、活用のできる情報をと心掛けております。記念病院の今、そして、これからが「分かる・伝わる・見える」そんな内容をお届けしていきたいと考えております。

季節のレシピ

～真夏の血液サラサラレシピ～

うなぎ (うなぎときゅうりの和え物)

材料 (2人分)

うなぎ蒲焼き (市販の物) 60グラム
きゅうり 小1本(80グラム)
塩 小さじ1 / 5
A { すりごま 小さじ2
砂糖 小さじ1
酢 小さじ1
正油 小さじ1 / 2



作り方

1. きゅうりは薄い輪切りにして、塩もみし、しんなりしたら水気をしぼる。
2. うなぎは1cmくらいの細切りにする。
3. 1と2をAで和え、器に盛りできあがり。

栄養について

「うなぎ」は良質のタンパク質や、各種ビタミンがタップリ！！

ゴマをプラスすることで血液の流れをよくする、抗酸化作用が高まります。

さらに酢に含まれる酢酸やクエン酸が、赤血球の膜をしなやかにし、変形性を高めます。(血液サラサラ効果)

血液をサラサラにするのに最も効果が高いのは黒酢ですが、今回は身近な穀物酢を使用しました。病院の人気メニューのひとつです！