

水すいえん焰

第 8 号

2008. 12

鶴岡協立リハビリテーション病院
広報委員会

〒997-0346

山形県鶴岡市上山添字神明前38

TEL 0235-78-7511 FAX 0235-78-7515

<http://www.turuoka-kyoritu-hp.or.jp>

E-mail:smcrh_ga@yamaikyo.or.jp

理念

障害があっても人間としての尊厳をもって生きることを支援する
リハビリテーション医療・介護をめざします。



おみごと！
かがやき賞 受賞！！
(病棟での運動会にて)



各病棟の運動会

10月から11月にかけて、各病棟で運動会が行われました。キリリとハチマキをして歌や体操で体を動かしたあとは、いよいよ競技開始！玉入れや輪送り、綱引きやパン食い競争などの競技の中から、それぞれの病棟が2種目くらいに絞って、工夫した競技内容になりました。いつもはおとなしい患者様も、このときとばかりに玉入れに夢中になったり、また大きな口を開けてパンに挑戦したり、と、日頃のリハビリで鍛えた体を精一杯動かし、職員の予想を遥かに上回る白熱した運動会となりました。

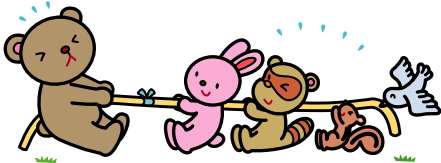
大きなお口で
ぱかり！



早くかぶさ
入れで～！



ヤッター！ 勝ったぞ～！！



ハーモニカボランティア そよ風



名前のとおりそよ風のように爽やかな心地よい演奏を聴いてると、本当に心が癒されます。また、演奏の合間に入るトークがこれまた絶妙！笑顔の絶えない、楽しいひとときを過ごさせてくれます。

毎月1回デイケアにステキな音楽を届けてくれるハーモニカボランティアの方々です。長年各地で地道にボランティアを行っている功績が認められ、昨年社団法人日本善行会から表彰されました。



メンタルヘルス学習会



11月5日、山形産業保健推進センター相談員の堀野隆弘氏をお迎えして、メンタルヘルス学習会をおこないました。日勤帯ではありながら職員の参加者が80名近くあり、関心の強さを表わしていました。ストレスと感じるか感じないかは物事の考え方ひとつ、ストレスを抱えていると人との接し方、言い方などにも影響する、否定的でなく肯定的に言葉をかける、笑顔を作る秘訣、などなど、具体的な事例をあげながら、大変わかりやすい、楽しい内容のお話でした。



リラックス呼吸法を教わったりしながら、子育てや患者様に接するときの対応に大変参考になった学習会でした。

防災訓練



11/12・2北病棟から出火との想定で、職員約60名、入院している患者様からのご協力いただきながら、防災訓練を行いました。当院は、2北病棟と2南病棟が同じ階にあり、以前は同一フロアと見なされ1階まで降りなければなりませんでしたが、そこで、病棟の間に特殊な素材の防火シャッターを取付け、2北から2南への移動のみで大丈夫になり、避難時間も早くできるようになりました。消防署の方からは概ね良好と評価されましたが、細かなところの検討が必要な項目も指摘されました。その後消火器の使い方の実地



指導

を受けました。

こういった訓練は、日頃の防災に対する心構えを思い出させる機会になりますね。



外来紹介

私達は患者の健康管理をはじめ地域住民の皆様への拠り所になれる外来を目指しています。障害を待ちながら地域で元気に暮らせるように努めています。

検査開始



検査後の指導



法人初の専門分野として、嚥下担当看護師になって3年経ちました。私の仕事のスケジュールは午前中が外来での仕事。午後は嚥下担当看護師として頑張っています。

- 院内の摂食・嚥下障害の評価：関わる全てのスタッフへの学習会講師
- 法人内病院・院外の病院・施設・在宅での検査(嚥下内視鏡)往診に同行し食事摂取時の注意点や肺炎予防のための口腔ケアの介助方法などの説明
- 院外病院職員、施設職員へ看護・介助方法についての学習会講師
- 一般の方へ摂食・嚥下障害治療の啓発活動。
- 全国学会発表

嚥下担当看護師としての仕事は責任を感じますが、やりがいはそれ以上に感じています。3大欲求の一つが「食欲」です。嚥下障害治療を行うことで患者様の生きがいに繋がっていると実感しています。

かぜをひいて
しまったときの

食事のポイント

かぜのときは基礎代謝が高まるため、寝ているだけでもエネルギーを消耗しがち。十分なエネルギーを確保しましょう。抵抗力や免疫力を高めるタンパク質やビタミンC、B群、粘膜を保護するビタミンAはしっかりとること。そして水分補給も忘れずに。食欲がなければ、食べやすい果物でエネルギーを接種しましょう。鼻水、鼻づまりには、殺菌作用のあるネギやしょうがを食べると体が温まって効果的。

焼きわきと油揚げのしょうが風味

【材料】・油揚げ2枚・長ネギ2本・しょうが1片・ゆず少々・醤油少量

【作り方】

- ①油揚げ2枚は熱湯をかけ、水気をふき取る。
- ②まな板に油揚げをタテに置き、上下を切り袋を破かないように開く。
- ③長ネギをタテに3本ずつ並べ入れる。
- ④金網をよく熱し、③を並べ、やや弱火にし、薄くこげ色がつく程度に両面を焼く。
- ⑤④を3等分に切る。
- ⑥皿に盛り、ゆずを振り、しょうが醤油をつけて食べる。



編集後記

2008年も残りわずかとなってしまいました。後期高齢者制度の開始、医師不足による病院閉鎖、患者のたらい回し、など医療を取り巻く情勢も大変厳しい年でした。来年はどんな年になるのでしょうか？未来、希望、夢、期待、こんな言葉がいっぱい聞かれるような、そんな年にしたいですね。

皆様、どうぞ

