



利用者さま、ご家族さまへ情報をお届けします



第 7 回地域における多職種連携勉強会

テーマ 【 訪問看護をご存知ですか？ 】

「看護師さんが訪問してくれるなんて知らなかった」「看護師さんが自宅で何をしてくれるの?」という声を耳にする事があります。まだまだ訪問看護を知られていないのが現状です。

訪問看護の実際は、健康面や生活面の両面について看護の視点で観察し、血圧や脈拍などを計測したり、服薬指導や食事指導したりして病気の予防、健康管理をします。また医師の指示のもとに点滴や注射、褥瘡の処置、胃瘻などの栄養管理や吸引など呼吸管理を行います。訪問看護の実際をご説明しながら一緒に勉強をしていきたいと思えます。

【参加費】 無料

【日時】 平成 27 年 7 月 16 日 (木) 13:30~15:00 (13:00 受付開始)

【開催場所】 あいちほっとデイサービス くぬぎ (樺) 駐車場 20 台
〒465-0097 名古屋市名東区平和が丘 2 丁目 2 3 5

【定員・対象】 20 名

(一般の方、ケアマネジャー、看護師、介護職員、リハビリ関係者など)

【講師】 中部メディカル訪問看護ステーション 松本理絵 (ほか)

【連絡先】 事務局：あいちほっと介護センター24 担当 (梶谷)

TEL052-792-8216 FAX 052-792-8063

協力：中部メディカル 訪問看護ステーション 担当 (熊澤)

TEL052-792-9802 FAX 052-792-9803

(熊澤・理学療法士)



中部メディカル新聞は皆さまの情報をお待ちしております



看護師雑記 みちくさ



今回は 10 円玉を使ったクイズです。

右のように、10 円玉が 12 個並んでいます。

この 10 円玉を 4 枚だけ動かして

1 辺の合計が 40 円になる正方形を作ってください。



☆同じように 10 円玉 4 つを動かして、1 辺の合計が 50 円になる正方形もできます。チャレンジしてみてくださいね☆

6 月号解答は・・・1. かな 2. 水・空気など 3. 傘屋さん (骨を折って働いてはいけない)

4. 消しゴム付きえんぴつでした。S 様素敵な問題をありがとうございました。

(山田・看護師)



中部メディカル 訪問看護ステーションの理念



- **こころを大切に** (ご本人とご家族のこころを大切にします)
- **連携を大切に** (地域のケアチームと親密で良好な関係を築いていきます)
- **スピードを大切に** (出来る限り早く対応して信頼されるステーションを目指します)



訪問看護、訪問リハビリについてのご質問ご相談のお電話、メールをお待ちしております。

中部メディカル 訪問看護ステーション



〒463-0048 名古屋市守山区小幡南三丁目 17-31 B-3

TEL 052-792-9802 FAX 052-792-9803

携帯 080-5298-9513

E-mail chubucare@arion.ocn.ne.jp

HP <http://www.chubu-med.com>



中部メディカルの看護師便り

皆様こんにちは。6月から中部メディカル訪問看護ステーションで看護師として働くことになりました伊藤千夏（いとうちなつ）です。

出身は岐阜県下呂市です。温泉街から少し離れていますが水と空気のきれいな自然いっぱいところで過ごしました。名古屋市内の看護学校を卒業後、愛知県内と岐阜県内の病院に勤めておりました。結婚後守山区に住み、夫と5歳の息子と暮らしています。息子は最近、名鉄にはまっていて（特に瀬戸電）休日は2人で瀬戸線沿線を自転車で散策しています。

以前から訪問看護に興味があり、利用者様に寄り添った看護がしたいと思っておりました。病院勤務は長いのですが、訪問看護は新人の為ご迷惑をお掛けすることがあるかもしれませんが、早く仕事に慣れ皆様のお役に立ちたいと思っております。どうぞよろしくお願い致します。

（伊藤・看護師）



細菌性の食中毒とは？



ジメジメした日が続いていますが体調は崩していませんか？梅雨から夏の終わり頃までは食中毒菌の繁殖が活発になる時期です。

ロウイルスをはじめとする「ウイルス性の食中毒」が冬シーズンに増えるのに対し、6月ごろから増えてくるのが「細菌性の食中毒」です。

細菌にとって梅雨は水分が豊富で、気温が高く、活動には絶好のチャンス。さらに、食品の有機物汚れ、調理器具についた食品汚れがあればそれを栄養にドンドン増殖していきます。梅雨時に食中毒を起こさないためには食品の管理や調理時の手洗いなどをしっかり行うことが重要になります。

調理をする前には必ず手洗いをするのは勿論ですが調理中も生の肉や魚の刺身などに触れたら手洗いをする事が大切です。食中毒を引き起こす主な細菌である、サルモネラ菌やブドウ球菌、腸内ビブリオなどは65度以上の加熱で死滅すると言われてるので、中までちゃんと火を通して食材を加熱することが必要です。さらに、お弁当などすぐには食べない食品を管理する際には、5度以下で冷蔵保存するようにしてください。テーブルの上に数時間置きっぱなしにする、車内に置いておいた食べ物を食べるのは危険ですので止めてください。食中毒になると非常に激しい腹痛や下痢・嘔吐といった症状が現れます。

脱水症状を起こさないように、お水や塩分などを摂って下さい。スポーツドリンクを活用するのもいいと思います。食中毒は重症化すると死に至るケースもある為早めに医療機関を受診するようにして下さい。食中毒はとても身近な脅威ですが、正しい知識や予防法を知ることである程度は防ぐことができます。食中毒にならないように食品の取り扱いには十分に注意して暑い夏を乗り切りましょう。

（松本・管理者看護師）



スタッフのほっと一息

大根の浅漬け

訪問させて頂いている利用者様（K様）がお作りになりました。朝漬けられて10時に訪問へ伺ったときにはとても美味しそうに仕上がっていました。お味はあっさりしていてご飯によく合うそうです。みなさんも一度作ってみてはいかがでしょうか？

レシピ

大根 1本 塩ふき椎茸 1袋 砂糖 150g 米酢 100g 醤油 100g

皆様のご自慢のレシピ募集中です。ぜひ、教えて下さい。

（松本・管理者看護師）



私の18のビリーフ 10番「返事」

皆さんは呼ばれた際にどのような返事をされていますか？

「は〜い」、「ハイハイ」、「は？」など何気ない返事ひとつで相手に対して様々な印象を与えてしまいます。仕事の手を止めて相手の目を見て「はい」ということでお互いが気持ち良く過ごせます。

私達はいつも明るく良い返事をするように心がけています。

（熊澤真・専務）

