

～元気の出るエピソード～

私はフロア全体を見守る業務が多く、患者様の話や訴えを聞く最初の窓口になっていると感じます。お茶を配っている時に複数の患者さんからお願いをされると手が足りないと焦ってしまう事もあります。先日、連休明けで出勤すると「しばらく見なかったけど、どうしたの？」と患者様の方から声を掛けて頂きました。「頼りにしてくれているのだな」と思い元気になりました。これからも、話しかけやすい頼りになるスタッフとして患者様に寄り添っていきたくと思います。

3階ケアスタッフ主任 畠山 英記

退院した患者様やそのご家族からのお手紙は嬉しいものです。3月に食思不振で入院してきたO様は口が痛いと言食事がすすみませんでした。お話しもありせず、薬を拒否することもありました。その後徐々に回復し5月にご自宅へ退院することが出来ました。6月に入り、ご本人様からお手紙が届きました。感謝の言葉をたくさんいただき、スタッフ一同で読ませて頂きました。患者様が回復して退院すること、またその後の様子を伺えることは私達の励みになります。O様のお手紙で元気を頂きました。

3階看護副主任 細田恵子



私たちは、大切な人に自信をもってすすめられる病院をつくりたい

よつば通信 7月号

発行日 令和2年7月1日



梅雨明けが待ち遠しい日々が続いておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

新型コロナウイルスによる面会制限が長期にわたり、入院患者様、ご家族様は大変不安な日々を送られている事と想像します。当院では感染者は一人も出しておらず、これも皆様のご協力のおかげと大変感謝しております。今後も新型コロナウイルスとの共存が当たり前の日常が続きます。感染対策をしっかりと行い、患者様、ご家族様の安全安心のために頑張っています。

先日、どのような入院生活を送っているかご心配なご家族様に、少し安心していただけたらよいエピソードがありました。ご紹介させていただきます。

あるお風呂好きな患者様が脱衣(服を脱いでしまうこと)を繰り返し落ち着かない様子がありました。そのたびに温かいタオルで体を拭いて入浴した気分を味わっていたこととしました。時間はもう夕方5時過ぎ。勤務の終了の時刻までとわずか。スタッフが湯船にお湯をはりお風呂タイムが始まりました。出てこられた患者様の満足したお顔が印象的でした。その日の夜はゆっくり眠られたとのことでした。

このように、患者様一人一人の困りごと(寄り添いながら、今日より明日の生活がより良いものになるよう、心を込めてケアを行っております。ご心配やご希望などありましたら、どうぞお気軽に病棟までお電話していただけたらと思います。お待ちしております。

3階病棟看護師長 佐藤 美佐江

診もり短歌



令和の代に老いの生き方学ぶ
令和の代に老いの生き方学ぶ
好むの代に老いの生き方学ぶ
好むの代に老いの生き方学ぶ
Dr ねぎし

外来案内

診療科目	月	火	水	木	金	土
午前 認知症外来	鈴木	安西	安西	鈴木	鈴木・安西(隔週)	休診
	根岸		一本(7/1, 7/15, 7/29のみ)			
一般内科	白濱		白濱			
午後(新患のみ)		鈴木		安西		休診

病院方針

- ・身体拘束は原則おこないません
- ・薬物は適正に使用します
- ・言語的抑制を最小限にします
- ・地域と共に考え貢献します

受付時間		診療時間		面会時間
午前	午後	午前	午後	
8:45~11:30	13:00~15:00	9:00~12:00	14:00~17:00	現在 面会制限中※

※面会については患者様のご状態等に応じてご対応いたします。また、スカイプを利用してお電話での面会もご対応しております。

蓮田よつば病院 当院は認知症専門の病院です
〒349-0114 埼玉県蓮田市馬込2163番地
電話:048-765-7777

医療法人社団 心の絆
よつば訪問看護リハビリステーション
電話:048-796-5157

蓮田よつば病院
デイケアわかば

蓮田市 毎月第一土曜日 10:00~12:00
はすカフェ
蓮田よつば病院 1Fフロアにて実施

はすカフェは現在中止しております。



※写真は職員食になります

献立
主食:冷やしなめこおろしそば
副菜:きゅうりと春雨の梅サラダ
副菜:春巻き
デザート:きな粉プリン

栄養価
エネルギー:558kcal
たんぱく質:19.9g
脂質:22.8g
塩分:4.2g

暑いときは、皆様も冷たくてさっぱりした献立が食べたくはないでしょうか。今年も梅雨に入り、じめじめと暑い日が続くようになりました。患者様にもそんな季節の変化を感じて頂きたく、今回は冷たい献立の「冷やし山菜なめこそば」の提供を行いました。副菜の「きゅうりと春雨の梅サラダ」も、刻んだ梅干しを使い食欲の進む献立にしてみました。

管理栄養士 水野俊



看護部の取り組み

看護研究発表

タクティールケアによるBPSDの緩和の検証

3階病棟 ◎熊谷洋平 森 有子 山田 志保
目縄 忍 畑 洋子 橋本千恵子

不穏時の頓服薬の使用は、副作用もあり患者のQOLを損ねる恐れもある。そこで、我々の関わりとして、プラスできるものとしてタクティールケアを取り入れた。

タクティールケアとは、患者の手足や背部をなでるように触れ、やさしくマッサージすることで、患者のストレスや不安を軽減するケアのことである。言語的コミュニケーションが困難な認知者の孤独感の軽減、興奮、抵抗など「行動・心理症状(BPSD)」を緩和することができることを期待した。

方法

手にオイル(無香料)を塗布し、直接、一定の圧力、速度でなでる。10分程度

対象患者 70才～80才代の女性 4名 全実施回数17回

結果

- ・笑顔が見られた。7回
- ・大声がやみ、穏やかになった。12回
- ・気持ちよかったなどの発言があった。3回

考察

大声を出すなどの、やや興奮状態にある患者に対して行うことにより、手指の冷感が緩和された、笑顔になった、大声が止み穏やかになった。タクティールケアによって、心地よさや安心感を提供することができ、情緒の安定を図ることができた。

オイルを塗ることを嫌がり、マッサージが不快と感じる対象もいた。実施前に十分な説明を行い、対象の反応を捉えながら用いることが大切である。

また、日々の患者との言語的コミュニケーションの積み重ねによる信頼関係があることとの相互作用で、タクティールケアの効果をさらに発揮するものと考えられる。

参考文献

木本明恵 市原綾子他; はじめてのタクティールケア

―手で”触れて”痛み・苦しみを緩和する 日本看護協会出版会(2016)



職員紹介

はじめまして。今年4月に入職しました。以前は介護老人保健施設や特別養護老人ホームで介護士として在籍しておりました。介護士を経験して様々な急変を対応し、その時の患者様への対応を見て、もっと医療の知識や患者様のケアを学びたいと思い、准看護学校へ入学。今年卒業しました。

施設や病院実習でたくさんの患者様を受け持ちました。一番印象に残り学びとなったのが、認知症を持つ患者様でした。治療や声掛けに対しなかなか理解してもらえず、不穏になったり拒否をしたりとコミュニケーションが難しい事があり、つまづく事がたくさんありました。関わり、声掛け、説明を工夫し続けることにより前向きに参加してくれることがあり、その時の喜びが一番印象的でした。自分が卒業後、何科で働きたいかを考えた時に、認知症の患者様ともしっかり関わりたいと思い入職しました。

入職してご迷惑をかけてしまう事がたくさんあると思いますが、笑顔と元気で患者様とコミュニケーションをとり、患者様が今日より明日に向けて良い状態となれるように学んでいきたいと思っております。

宜しくお願い致します。

3階病棟 野口 美穂

栄養科からのお知らせ

食中毒の予防

新型コロナウイルスの影響で、皆様も生活の中での衛生意識が向上し、色々な事に注意をしているかと思いますが、これからの季節は食中毒にも注意が必要となります。食中毒は、細菌やウイルスの付着した食品を摂取する事で起きます。細菌が原因となる食中毒は夏場に多いため、これからの季節が発生のピークとなります。食中毒は飲食店などで発生するイメージが強いかもしれませんが、実は家庭の食事でも発生しています。家庭における食中毒は、症状が軽かったり、家族全員に症状が出なかったりする為、食中毒と認識されないケースも少なくありません。厚生労働省の統計では、家庭での食中毒の発生件数は全体の1割程度となっています。しかし実際には、もっと多く発生していると推測されます。

家庭での食中毒予防の原則となるのが、「つけない」「持ち込まない」「増やさない」「やっつける」の4つです。

「つけない」為に重要となるのが、手洗いです。手には様々な細菌やウイルスが付着します。それらを食品につけない為に、次のような時は必ず手を洗いましょう。

- ①買い物から帰ってきた後
- ②調理を始める前
- ③生の肉や魚を触った後
- ④トイレに行った後や鼻をかんだ後
- ⑤調理後または食べる前



「持ち込まない」為に、健康管理です。食中毒は汚染された食品からだけではなく、感染した調理従事者から食品を通して感染する事もあります。嘔吐や下痢、発熱の症状がある場合には調理を行わないようにしましょう。

「増やさない」為に一番重要となるのが、低温で保存する事です。細菌の多くは高温多湿で増殖が活発となりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、-15℃以下では増殖が停止します。肉や魚などの生鮮食品は購入後できるだけ早く冷蔵庫に保存しましょう。また、冷蔵庫の中でも細菌はゆっくりと増殖します。そのためしばらく食べない物は冷凍しましょう。長い間保存していた物は思い切って捨てるようにしましょう。加熱調理した物でもその後に細菌が付着し増殖する場合があります。2時間以上常温に置かないようにしましょう。

「やっつける」為に一番重要なことは、加熱する事です。ほとんどの細菌やウイルスは熱に弱いので、加熱する事で安全に食べられるようになります。特に肉料理は中心までよく加熱する事が大切です。布巾やまな板などの調理器具も、使用後に熱湯消毒するようにしましょう。キッチン用の殺菌剤(次亜塩素酸ナトリウムなど)も有効です。

食中毒の原因となる細菌もウイルスも目に見えないものです。実は私達の身の回りの至る所に存在している可能性があります。上記の4つの原則を守り、食中毒を防ぎましょう。

～よつば病院作業療法風景～

音楽活動



書道活動



今月の予定

- 誕生会 2階・3階病棟
随時おこないます
- 喫茶 2階・3階病棟
7月27日、7月28日
- 理美容 2階・3階病棟
第1・3木曜日
- 七夕会 デイケア
7月7日

感染症対策のためはすカフェ、クラブ活動等を中止させていただきます。ご了承ください。