

第62回透析医学学会に参加して

6月16日(金)~18日(日)の3日間、パシフィコ横浜にて、第62回日本透析医学学会学術集会・総会に参加させていただきました。今回が初めての学会参加になります...

学会に参加させていただき、自分の勉強不足を痛感したとともに、とても良い刺激になりました。学んだことを活かしながら自分ができることを考え行動していくことが大切だと思います...

先日、透析学会に参加させていただきました。学んだ事・再確認できた事が沢山あり、大変充実した日々になりました。今後の業務に一つ一つ取り入れ頑張っていきたいと思っています。



避難訓練について

6月15日消防訓練を行いました。消防訓練は毎年6月と11月に実施しており、今回は夜間の火災発生を想定した訓練でした。通報→初期消火→避難誘導の手順どおり、テキパキと緊張感をもって行われ大変お疲れ様でした...



夏野菜と鶏肉の和風マリネ

暑くて食欲のない時は、酢を効かせた料理が食欲を回復させてくれることがあります。酢のさっぱりとした酸味が、味覚や嗅覚を刺激して唾液や胃酸の分泌を促し、食欲増進のお手伝いをしてくれます。



【一人あたり】 エネルギー：333kcal たんぱく質：14.8g 塩分：1.4g

あさなぎ瓦版

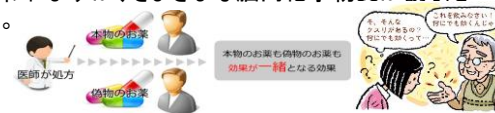
お知らせ

- 4月1日より高岡市のガン検診が始まります! ※胃ガン検診(胃カメラの場合)は、完全予約制となります。
8月19日(土)14:00~「あさなぎ病院夏のイベント」を開催します!
夏到来!熱中症・脱水症に気をつけましょう!
当院のお盆休みは8月15日(火)です。

興味あるNHKの放送内容を紹介する

医師 太田 正之

特効薬と信じて飲めば小麦粉でも効いてしまうという「ブラシーボ(偽薬)効果」についてのイギリスBBC制作の海外ドキュメンタリ番組に興味をそそられました。医療の現場では昔から知られる現象で、日常の臨床現場でも時に利用され、その効果に驚くこともあるものです。



<作り方>

- 野菜はそれぞれ1cmのくし形に切る。
揚げ油(中温 160℃)でかぼちゃを3~4分揚げ、火が通ったら油の温度を揚げ(180℃)、表面をカリッとさせ取り出す。
鶏肉に片栗粉をまぶして揚げる。
マリネ液を混ぜ合わせ、揚げた鶏肉と野菜を熱いうちに漬け込む。15分以上おいてできあがり。

<ポイント>

- ☆ オクラ、ゴーヤなどいろんな夏野菜に良く合います。
☆ 冷やしてもおいしいので作り置きレシビとしても◎!

お花見に行ってきました

4月13日・14日、恒例のお花見がありました。両日ともかなりの強風で、初日は残念ながら車窓からの観桜会となりましたが、私が参加した2日目は、風は強かったものの晴天に恵まれ、古城公園内をのんびりと散策できました。

患者さんの車椅子を押しながら歩いたのですが、初めての経験で、先に行く看護師さんをお手本に四苦八苦。登り坂は、後向きに上るのが!等々、学びの時間となりました。



教育委員会

近年、技術革新のスピードの加速により私達医療に携わる者を取り巻く環境は大きく変化し、既存のノウハウはあっという間に陳腐化しています。その為、当院においては専門分野に精通したスタッフが自己啓発とともに、フィードバック・リフレクションを進め、独自の資料を作成し講義を行っています。



運動器リハビリⅢを算定開始

6月から理学療法士によるリハビリ(運動器リハⅢ)を開始しました。患者さんとマンツーマンで治療にあたり、ホットバックや牽引などの物理療法機器や療法士の手技を用いて、早期の在宅復帰を目指します。



新任紹介

- (4月) 透析センター 北川 りえ(看護師)
病棟 亀谷 光春(看護師)
事務(受付) 中野 咲
運転手 春田 和夫
(5月) 透析センター 竹津 麻衣子(助手)