



最良の医療・最良の介護を念頭に、患者様、ご利用者様の利益につながるよう検討し、最良のチームを目指して歩みます。

一、職員と共に

関係機関への情報提供や、セカンドオピニオンなど患者様への利益につながるよう努力して歩みます。

一、患者様と共に

地域とともに、保健事業(予防)・医業・介護福祉事業を展開し、地域の健康維持と健康増進を目標として歩みます。

倉田会の基本理念

一、患者様と共に

患者様とともに、トータルケアを目標として歩みます。

一、地域と共に

地域とともに、保健事業(予防)・医業・介護福祉事業を展開し、地域の健康維持と健康増進を目標として歩みます。

一、関係者と共に

最良の医療・最良の介護を念頭に、患者様、ご利用者様の利益につながるよう検討し、最良のチームを目指して歩みます。

10月プレゼント開催試合

《会場》 Shonan BMWスタジアム平塚

《日程》

10月 4日(土) 愛媛FC戦
10月19日(日) V・ファーレン長崎戦

●詳しい試合日程につきましては、
湘南ベルマーレ公式ホームページをご覧下さい。

●人間ドック等に関するお問い合わせは…
倉田会メディカルサポートクリニック
☎0463(27)1011

9月6日(土) vs 松本山雅FC戦
倉田理事長&エスコートキッズ

当選シールが、貼られていた
方に各50名様プレゼントされ
ます。是非、この機会に湘南ベルマーレを応援して、健康チェックの
チャンスを手に入れてみては、
如何でしよう。

残り10月2試合で、当日ご来場時に配布されるマッチデープログラム内の
当選シールが、貼られていた
方に各50名様プレゼントされます。

湘南ベルマーレのホームゲーム9月6日(土)～10月19日(日)迄の
5試合に、選手入場時のエスコートキッズの子供たちへ「ロゴ入りTシャツ」
また、ご来場者様へ健康管理パートナーとして、「人間ドック無料チケット
250名様分」を提供させて頂きました。既に9月の3試合150名様に
プレゼントして、ご好評を頂いております。

湘南ベルマーレへ協賛!!

エスコートキッズパートナー「ロゴ入りTシャツ」
&ご来場者「人間ドック無料チケット」プレゼント

しんど老人保健施設にて
「障害年金セミナー」を

ご利用者様・職員対象に開催



8月2日(土)にて、社会保険労務士 都倉講師をお招きして、「障害年金をご存知ですか?」について、事例を交えて、とても解りやすく講義が開催されました。

障害年金とは、重度障害者の方だけが対象でなく、心疾患、精神疾患等病気や怪我で、仕事に就くことができず、日常生活にハンデを抱えた方へ支給対象年齢20歳～64歳への国からの補助年金制度です。実際に受給申請が煩雑で、手続きを途中であきらめてしまう方が多いとのことです。ご利用者様、患者様やご家族で、お困りの方は、各施設相談員にお尋ね下さい。また、次回セミナーは、皆様の身近なトラブルになりがちな「相続」について、10月11日(土)にセミナーを開催を予定しております。

受講ご希望の方は、先着10名様迄

詳細についてのお問合せは：しんど老人保健施設

☎0463(53)1970

詳しく述べてお話しするところ可

しんど老人保健施設

1階 ホライティ薬

定員先着10名様

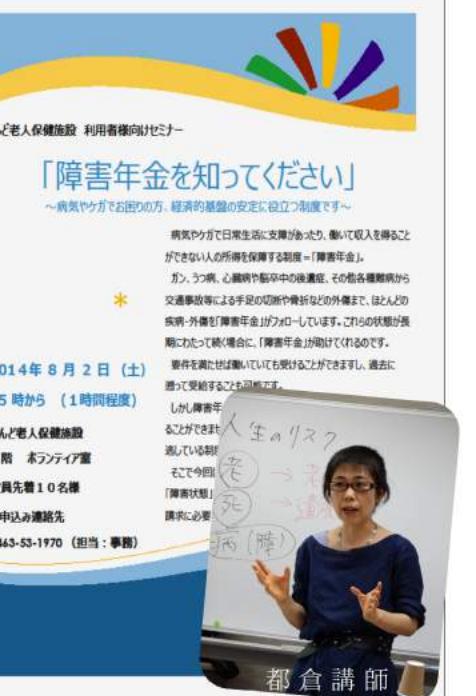
お申込み連絡先

0463-53-1970 (担当：事務)

都倉講師

【編集後記】

おかげさまで、食欲・芸術…の秋を迎えて、「ともに知性を磨くに相応しい」と云われます。季節感は、情緒豊かに、内面的な譲り合いを大切にすることと思われます。どうか皆様には、様々な出会いを味わいながら「それぞの小さい秋」を見つけてみては如何でしょうか?



制作 平成26年10月1日発行 (No5/秋号)
医療法人財団倉田会 広報準備室
〒254-0018
発行 神奈川県平塚市東真土4-5-26
☎0463-53-1955 Fax0463-53-1957
元 http://www.kuratakai.or.jp

【編集後記】
おかげさまで、食欲・芸術…の秋を迎えて、「ともに知性を磨くに相応しい」と云われます。季節感は、情緒豊かに、内面的な譲り合いを大切にすることと思われます。どうか皆様には、様々な出会いを味わいながら「それぞの小さい秋」を見つけてみては如何でしょうか?

平塚市高齢者よろず相談センター倉田会の紹介

私たち、「平塚市高齢者よろず相談センター倉田会」と申します。

(平塚市地域包括支援センター倉田会)と申します。

「よろず相談センターってどんな相談所?」と思われる方は多いと思いますが、平成18年の介護保険制度改正に伴い、来る超高齢社会に向け地域のより身近な高齢者(5歳以上)の方の相談窓口として位置付けられ、平塚市に於いては、市内8か所に設置され現在に至ります。

平塚市の委託事業という形で、よろず相談センターは運営されており、常に平塚市高齢福祉課と連携をしながら業務を行っています。「市役所に足を運ぶのは大変だけど、近所に相談できる所があるなら行ってみようか?」といった気軽に足を運んで頂ける相談所です。健康・生活・介護予防・介護・成年後見人制度の利用等々、高齢期に於ける様々な心配事や、お困り事を伺い、安心して日々の生活を送つて頂ける様に、共に考え、お手伝いをさせて頂いております。

スタッフは、医療・福祉の現場で経験を積んだ国家資格を持つ専門職(保健師・社会福祉士・主任介護支援専門員)4名を配置しております。

尚、よろず相談センター倉田会の担当エリアは、真土・四之宮・八幡の三地区になります。
何かお困り事がございましたらお気軽にお声掛け下さい。



腎臓病と透析療法 (豆知識)

Part III

前回

は、

血液透析

についてお話を

頂きました。

今回

は、

血液透析

を行うため

シャン

ト(バ

スキュ

ラーアクセス)

と

お話し

致し

ます。

云つて、体外に血液を取り出しやすくする仕組みについてお話し致します。その為には、血液量の少ない静脈ではなく、血液量の多い動脈から血液を取り出しますが、静脈は皮膚に近く、針を刺すのも難しく、針を抜いた後も出血が止まりにくい為、透析を行うごとに針を刺すことは出来ません。そこで、手術によって皮膚の下で動脈と静脈をつなぎ合わせて、動脈の血液が直接静脈に流れるようにします。これを「内シャント」と云います。通常は利き腕でない手首に近いところに作製します。

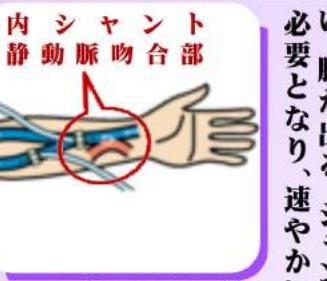
シャントは、作製後2週間位で発達し、針が刺せるようになります。この様に施されたシャントは、透析患者様の治療を続けるための生命線とも云われます。

では、観察のポイントについて幾つかお話し致します。聴診器や耳をシャント部に当てる時、ザーザーという音が聞こえます。これをシャント音と云つて、動脈血がシャントを介して静脈に流れ込む音です。

シャント部に手を当ててみると、血液が流れる拍動を感じる事が出来ます。これで、シャント音が聞こえます。シャントへの血流が不充分の場合、シャント音、狭窄音が聞こえるようになります。更に、シャントが閉塞してしまう兆候として、シャント音が聞こえない、スリルが触れない、血管に沿つて痛みがある、血管が硬く触れる、シャント側の腕が、今までより冷たく感じる等の症状には、充分な注意が必要となります。

また、シャントの感染については、シャント部の周囲や針穴が赤く腫れて痛み、膿が出る、シャント部に熱を感じる等の症状が出た場合、素早い処置が必要となり、速やかに医師の診察を受ける必要があります。

以上、3回に渡り血液透析療法を中心にお話ししましたが、「あの時、こうしていれば!」と後悔する前に、規則的な制約や負担増となります。初回にお話し致しましたが、「あの時、こうしていれば!」と後悔する前に、規則を正しく睡眠や食事の工夫等、生活習慣の段階で腎臓を労る事が大切です。



くらた病院 臨床工学技士
透析室主任 麻柄 圭

美容と健康に・・・
食物繊維豊富・低カロリー!

材料
大根
たけ
海老
のいじ
しま
にんにく
しょう葉
三つ葉
◎調味料
サラダ油
食塩
胡椒
料理酒
ごま油

15g
20g
20g
20g
100g
4g
4g
5g
6g
1.5g
少々
15g
4g

●重量214.5g・エネルギー211kcal 【成分:たんぱく質21.1g・糖質6.2g・脂質10.7g・カリウム538mg・リン298mg・食物繊維3.0g・塩分1.9g】

くらた病院 管理栄養士 三上 憲子

秋の味覚 きのこと海老の炒め物

【作り方】

①しいたけはいしづきを取り、4等分に切り、その他のかきのこは食べやすい大きさに小分けにします。
②しょうが、にんにくはみじん切りにしておきます。
③海老の殻をむき、2cm幅に切れます。
④フライパンにサラダ油、にんにく、しょうがを入れ、香りが出たら塩、こしょう、きのこを炒めます。
⑤きのこが、しなりしてから海老を加え、色が変わったら塩、こしょう、お酒を加えます。
⑥全然をなじませたら、ゴマ油をまぶします。
⑦お皿に盛り付け、三つ葉を乗せたら出来上がりです。

「一口メモ」

秋の味覚、きのこは日本人に不足しがちな食物繊維が豊富で、整腸作用があります。

おもいやりレシピ

秋の味覚 きのこと海老の炒め物

【作り方】

①しいたけはいしづきを取り、4等分に切り、その他のかきのこは食べやすい大きさに小分けにします。
②しょうが、にんにくはみじん切りにしておきます。
③海老の殻をむき、2cm幅に切れます。
④フライパンにサラダ油、にんにく、しょうがを入れ、香りが出たら塩、こしょう、きのこを炒めます。
⑤きのこが、しなりしてから海老を加え、色が変わったら塩、こしょう、お酒を加えます。
⑥全然をなじませたら、ゴマ油をまぶします。
⑦お皿に盛り付け、三つ葉を乗せたら出来上がりです。

「一口メモ」

秋の味覚、きのこは日本人に不足しがちな食物繊維が豊富で、整腸作用があります。

ほのぼの展覧会

山田松雄様の「虎」を描かれた作品です。鋭い眼光!今にも飛び出してきそうで迫力がみなぎっています。現在、じんじ老人保健施設一階フロアにて、安全守護の掛け軸として飾られています。(広報準備室)

あれこれ雑学(Q&A)

特に知らないでも困らないけれど…なぜ!?と云われるとチヨット気になる知識

日本のかくり名の語尾に「○○○○ン」で、終わるのが多いのはなぜ?

答えは、ネット・書籍資料情報等諸説を参照してまとめました。



答えは、ネット・書籍資料情報等諸説を参照してまとめました。