

上筆

地域組合員の医療要求に耳を傾け、働く人々と共に歩んでいける看護介護集団をめざす。

医療生協看護懇合を総べて

十二月四日、第十七回看護懇合が行われ、約40名が参加しました。この懇合は、看護部が中心となり、各職場の看護職員が参加し、医療生協の現状や今後の展望について話し合いました。

懇合の冒頭、看護部長の挨拶がありました。看護部長は、医療生協の看護職員は、患者様だけでなく、地域の方々へのケアも行うことになり、大変な仕事ですが、やりがいもたくさんあると語りました。

懇合のメインテーマは、「地域への貢献」です。各職場の看護職員は、地域への貢献について話し合いました。また、看護部としての課題や今後の展望についても話し合いました。

懇合の最後は、看護部長の挨拶がありました。看護部長は、看護職員一人ひとりの頑張りに感謝し、今後も地域への貢献を目指すと語りました。

十二月四日、第十七回看護懇合が行われ、約40名が参加しました。この懇合は、看護部が中心となり、各職場の看護職員が参加し、医療生協の現状や今後の展望について話し合いました。

懇合の冒頭、看護部長の挨拶がありました。看護部長は、医療生協の看護職員は、患者様だけでなく、地域の方々へのケアも行うことになり、大変な仕事ですが、やりがいもたくさんあると語りました。

懇合のメインテーマは、「地域への貢献」です。各職場の看護職員は、地域への貢献について話し合いました。また、看護部としての課題や今後の展望についても話し合いました。

懇合の最後は、看護部長の挨拶がありました。看護部長は、看護職員一人ひとりの頑張りに感謝し、今後も地域への貢献を目指すと語りました。



集合写真!

いたやど文化祭!

11月21日、祝日。暖かい。して、10時から、装束を身につけられたお天に息まれ、いたやどクリ クリ先生のお話の講話がありました。ニッコクでは、文化祭が外米フロアで開催されました。イスを並べても、それでも足りず、立ち見朝早くから、スタッフが半分の人が入るほどの大盛況でした。備。デカケアチーム、ショー。ふだんは、調子のすぐれない患者様がトステイチーム、栄養線、医 師、おられる外米のフロアが、この日はかなり活気があふれ、生き生きとした笑顔の患者さん、スタッフ、外米には、クリニコクのスタッフと地域の皆さまが、事前から、おいしい香りが、医療従事者と患者様の壁を越えて、ファンファン。ふふあいと感じ、お互いに心あてにまるそれを少しの間、おあすけ 一日とまりました。

へ初期Ⅱ急変時の研修を終えて...

今日、初期Ⅱの集合研修で急変時の対応の研修を行いました。アナフィラキシーショックを起しているという設定でそれぞれ役割分担して行いました。症状に合わせて、看護師の指示のもと薬剤を使用し、持病を介助したりと普段と違う緊張した場面がありました。

私は4階病棟に勤務しています。普段急変にあたることはあまりなく、急変時の動きは先に教えていただき頭で理解しているつもりでしたが、実際動いてみると不安と焦りがありました。動かせませんでした。患者様への声かけも少なく、早く行動できずオロオロして終わりました。しかし、研修を受けたことで急変時は特にミスをしやすさという事に気が付きました。だから声を出して薬剤の確認をし、自分が何をしているのか周りに伝え、持病などの技術はイメージトレーニングをして、いざという時に動けるようにしておくこと、患者様には今から何をしたらいいのかと説明し不安にさせないという事が大切だと分かりました。

今後、急変時の対応を忘れないよう定期的に学習していこうと思いました。

4階病棟 高橋 知沙

かむぎんズ

訪問看護ステーション

つばさ

「訪問看護師の役割」

とこの人らしく生きるために

法人の訪問看護ステーションでは、断らないうりには二六五日、二十四時間体制で利用者・組合員の在宅生活を支えるために日々奮闘しています。今回「各部門との連携」にその人らしく生きるという事の大切さと痛感させられた事例を紹介いたします。

H.M氏 七十一歳男性、アルコール性肝障害・肝障害・心房細動にて協同病院かかりつけ、同居で結婚歴なし。両下肢皮膚剥離あり毎日協同病院で処置を行うが、アルコールを飲んで失禁状態であった為、外果スタマフが毎回清拭も更衣に手をとらなければならない状況、皮膚汚染あり又悪臭もあるため、外来患者にも多大な迷惑をかけていたようです。内服管理・状態観察のため訪問看護の依頼がありました。主治医は保清を一番に希望されてきました。その後受け持ち看護師を中心に、敬告係者内服管理はもちろんのこと、食生活を考えた生活環境の調整をケアマネージャーと密に連絡をとりながら行ってまいりました。一番の楽しみは飲酒をやめることではありませんでしたが、

「受診時やデイサービス、訪問看護師は飲まない

宮本公子
辛景愛



などの取り決めは守り、下着も自ら着替えるように汚染も見られなくなりました。外来からも、「飲まずに来たよ」と報告をうけるようになり、泥酔のため断られていたデイサービスも週二回確食に過えるようになりました。本人からも、独居の寂しさのためか、「Sさんば次いつ来てくれるんや、来てくれたら話が出来たらうれしい」と看護師の訪問を心待ちにしてくれることに、日々看護のやりがいを感じながら関わっていききました。

十一月六日朝のヘルパー訪問時すでに布団の中で亡くなつておられたとの報告、穏やかなお顔であったとの事でした。ともすれば、飲んだくれて冬の寒さの途中で凍死・・・もありえたH氏が、外来看護師からの発信が速いチーム連携を行い、ひと時でも人間らしく好きなお酒を飲みながら穏やかに終末をむかえられた場面でも関わった事に感謝しつつ、この方にもこの様な看護のやりがいがあったらいいなと思いをいたしました。人間らしく生きることを、

神戸医療生協50周年 大忘年会開催!

in 神戸飯店 2010.12.18

何十年かぶりの合同忘年会、六十七名のお席でもり上がりしました。道上理事長の乾杯でほじまり、事業所紹介で交流でき、ビンゴゲームでは賞品をめざして皆さん本気モード、班代表ゲームで宴もたけなわ……。最後に全員で記念撮影となりました。食事にも大満足! 職場ごともいいけどみんなに会える、本当によいなあ、と思われました。実行委員の皆さん多忙の中、楽しい企画をありがとうございました。五十周年の来年会よい年がありますように。

編集委員 安達美枝



さあちゃんのクッキング

クリスマスメニュー編

タコとトマトのサラダ

- 材料
- タコ100g
 - 調味液
 - トマト2個
 - 玉ねぎ1/4個
 - パセリ25g
 - オリーブ油大さじ3
 - 白ワインビネガー大さじ2
 - バルサミコ酢大さじ2
 - レモン汁 大さじ1
 - 自ワインビネガー大さじ2
 - うすくちしお中 小さじ1
 - 塩 少々

- 作り方
1. タコは一口大の乱切り。
 2. トマトも同じくらいに切る。(皮をむくとよりおいしい)
 3. パセリ・玉ねぎはみじん切り。(10分ほど水にさらす)
 4. ボウルに調味液を合わせてタコと玉ねぎをゆてよく混ぜあわせ冷やす。
 5. 食べる直前にトマト・パセリ(冷やしておく)をあわせて塩・こしょうで味を調える。

バルサミコ酢やワインビネガーは普段使っていない方が多いと思いますが、この調味液は魚貝類に良く合うので、エビやイカを使ったサラダでもおいしく使いたしませう。クリスマスですから、ちやと普段と違う味わいにチャレンジ!!

