

今、この時に何ができるか、何をするか、はたまた、何もしないか

「光陰 矢の如し」と云うように、刻々と無情にも、時は刻まれていく。
 そして、気がつけば、人および生きとし生けるものは皆、終焉を迎える。
 「今、この時に何ができるか、何をするか、はたまた、何もしないか」を判断することは、大事だと思う。

人生の限りある時間を大事にしてほしいと思います。

動くこと、動かざることの判断、両方共に大事です。 院長 小川 洋史



写真：春 来る(はままつフラワーパーク) (撮影：小川 洋史)

認知症

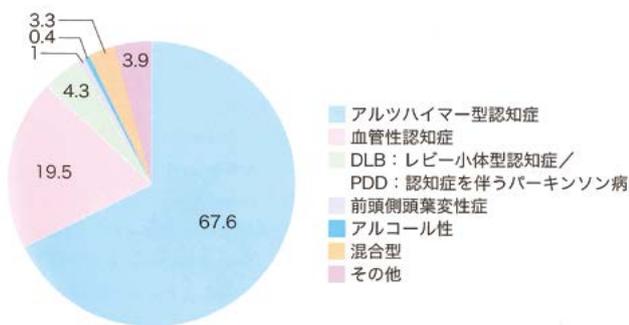
「今後の日本の高齢化問題は？」

認知症ケア指導管理士 辻本 なぎさ

2025年に団塊の世代全員が75歳以上となり、日本はかつて世界のどの国も経験したことのない超高齢社会を迎えます。そして、認知症を患う人は700万人を超えるとの推計値が厚生労働省より発表されました。すべての看護職に関わる問題として、認知症への知識とケアが今まで以上に必要となると言われています。

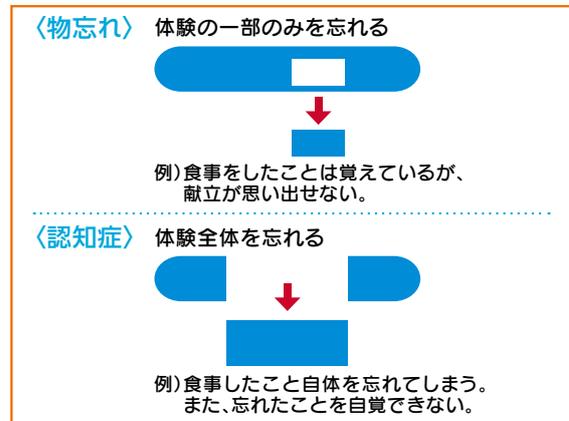
認知症の基礎疾患の内訳

照林社 認知症ケアガイドブック(公益社団法人日本看護協会)より



物忘れと認知症の違い

カルピス由来健康情報室より



認知症患者さんの行動・心理症状への理解が必要

食事、入浴、排泄、服薬などに対する拒否する理由には、理解できない・具合が悪い・自分の思うように伝えられない・不安があるなどがあり、なぜ、拒否しているかを知ることが大切です。

#IOSPY #IOSPY #IOSPY #IOSPY #IOSPY #IOSPY #IOSPY

認知症患者さんの行動・心理症状への対応

食事: 拒否がみられても、介助者は焦らずゆったりとした気持ちで対応することと、食事の場所、環境にも気を使いましょう。食事は1日3回と決めず、量を減らしたり、食事の形態なども考慮するといいでしょう。

入浴: 誘導しても拒否する場合は、時間をおいて声がけしたり、午前中の入浴を午後に変更したり、介護者が交代するのも効果があります。

排泄: 本人の排泄パターンを知り、時間で声をかけたり、おむつ交換をして、失敗しても叱ったりせず、さりげなく処理をすることが大切です。

服薬: 毒薬という妄想があったり、味・舌触り・においがいやだったり、錠剤がのみにくいなどがあるそうです。本人が好きな甘い飲み物や、プリンやゼリーなどに混ぜると飲むことができますが、医療者に確認しましょう。

不穏・攻撃的(暴言・暴力)な態度の対応はどうしたらいいのか？

認知機能に障害があると不安が生じ、周囲に対する警戒心が強まって、ちょっとしたことで怒り出したり、興奮して大声を出したり、暴れたりすることがあります。

対応法: 暴言や暴力が現れた場合、一番よくない対応は、力や言葉で対抗することです。自己防衛のためには仕方がない場合もありますが、抑えついたり、叱りつけたりすることは効果なく、可能なら患者から距離をとったり、対応できる人がいれば交代したり、まずは対応する人の感情をクールダウンすることが重要です。

あさりごはんとアスパラの豚肉巻き

大事な栄養素を
まとめて摂取♪

栄養不足は、体のさまざまな機能を低下させ、認知症のリスクが高まります。特に、脳神経細胞の活動に関わるオメガ3脂肪酸(DHA、EPA)や葉酸、ビタミンB12を十分に補給しましょう。

身体をつくる基礎となる、たんぱく質や、エネルギーをしっかり摂ることも大切です。

材料	分量 (2人分)
米	300g (1合半)
豚ロース肉 (たんぱく質、ビタミンB6、B12)	100g
しょう油	6g (小さじ1杯)
酒	5g (小さじ1杯)
グリーンアスパラ (葉酸)	80g (太めの2本)
あさり (ビタミンB12)	50g (20個)
たけのこ	60g
しょう油	5g (小さじ1杯)
針生姜	2g
(タレ)	
あまに油 (オメガ3脂肪酸)	12g (大さじ1杯)
長ねぎのみじん切り	10g (大さじ1杯)
すりごま	2g (小さじ1杯)
レモン汁	30g (大さじ2杯)
砂糖	3g (小さじ1杯)
しょう油	6g (小さじ1杯)
ミニトマト	60g (6個)
サラダ菜 (葉酸)	60g
デザート: いちご	150g (中10個)



作り方

1. 米を計量して研ぎ、炊飯器に入れて1.5合の線まで水を入れておく。
2. 豚肉は、しょう油と酒をふり、下味をつけておく。グリーンアスパラは、5cm長さに切り、豚肉をまいておく。たけのこはうす切りに、生姜はせん切りにしておく(針生姜)。
3. 炊飯器の米に、しょう油、あさり、たけのこ、針生姜を入れてひと混ぜし、豚肉を巻いたアスパラの順に乗せ、炊飯のスイッチを入れる。

【タレを作る】

ポウルに、タレの材料をすべて入れて混ぜ合わせる。

【盛り付け】

ごはんが炊けたら、器に盛り付け、サラダ菜、ミニトマトを添える。タレをかけていただく。

栄養量(1人分): エネルギー613kcal、たんぱく質20.3g、脂質18.4g(オメガ3脂肪酸8.7g)、炭水化物88.7g、葉酸191mg、ビタミンB12 13.3mg、カリウム856mg、リン280mg、食塩1.9g

(臨床栄養科 管理栄養士 平賀 恵子)



在宅血液透析のご紹介

文責:在宅透析教育センター 慢性腎臓病療養指導看護師 田中 沙織

在宅血液透析は、医療施設の管理のもとに自分のライフスタイルに合わせて透析者・介助者が家庭で血液透析を行う治療です。
 当院では専任スタッフチームによる指導・管理を行っています。
 24時間オンコール体制で、現在35名の在宅血液透析患者さんをサポートしています。



メリット

1. 透析計画が自由

ライフスタイルに合わせて回数・時間が調整できます。

2. 透析知識の充実

透析指導を受けることにより意識・興味が向上します。

3. 緩やかな食事制限

長時間頻回透析をすることで食事制限は緩やかになります。

4. 家族との時間の充実

自宅でリラックスしながら透析時間を過ごせます。

5. 生命予後の良い治療

透析回数や時間が増やせることで体調が改善されます。

6. 社会復帰が可能

週3回の通院の必要がなく、透析時間も選べるため仕事のスケジュールに合わせることができます。

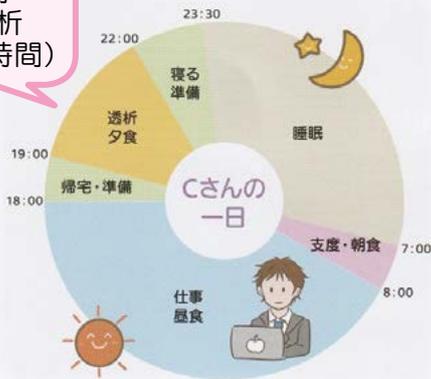
7. 家族の理解度アップ

介助者も一緒に教育を受けることで家族の理解が深まります。

8. 穿刺の痛みが少ない

自分で穿刺することで痛みが少ないとの声を多く聞きます。

短時間
頻回透析
週5回(3時間)



在宅血液透析患者の声

頻回の透析で体調が俄然よくなり、
仕事に打ち込めるようになりました。

週5回の透析で食事・水分制限が楽になり、透析時間も融通が利くので予定を自由に組めるようになりました。

前に比べて体が疲れにくくなって毎日元気に過ごせています。

もっと在宅血液透析について詳しくお話を聞きたい方、お気軽にスタッフまでお声かけ下さい。
在宅透析教育センターの看護師が直接説明します。

病院ホームページでも確認できます。
<http://www.hospy.or.jp/shinseikai/>



一年の活動報告

第30回 オープンセミナー

「認知症を知ろう」
「高齢者はなぜ転倒しやすいのか」

2019年9月7日実施



参加者:33名

病棟 クリスマス会

「バンド演奏 & ビンゴ大会」

2019年12月14日実施



参加者:26名

第31回 オープンセミナー

「ホスピーグループ在宅支援 サービス事業所のご紹介」

2020年2月8日実施



参加者:37名

新生会第一病院 外来診療体制表

		月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
一般内科	午前	○	○	△	○	○	○
腎臓内科		○	○	△	△	○	○
整形外科・リウマチ科		○	○	△	○	△	○
糖尿病・内分泌内科	午後	○	○	△	○	○	△
シャント外科	予約制	○	○	○	○	○	○
リハビリテーション科	※	○	○	△	○	○	○

診療時間:

午前 9:00 ~ 12:00 (受付時間 8:30 ~ 11:30) /
午後 13:30 ~ 16:30 (受付時間 13:00 ~ 16:00)
(曜日、科により診療時間に変動あり)

◎糖尿病・内分泌内科の日に糖尿病栄養外来、
糖尿病看護外来を実施 ◎リウマチ相談窓口あり

※リハビリ実施時間:

午前 9:00 ~ 12:00 / 午後 13:00 ~ 16:00

人工透析内科:透析ベッド 100床、午前の部、午後の部あり

新生会第一病院

住所 〒468-0031 名古屋市天白区高宮町1302

電話 (052)808-2100 FAX (052)808-3232

ホームページ <http://www.hospny.or.jp/shinseikai/>

※当院外来では、予約制を実施しております。(初診や急変した場合は予約
がなくても受付けますのでご来院ください。また、予約の変更がしたい場合等
は、電話にてお問い合わせください。)

