

七夕会

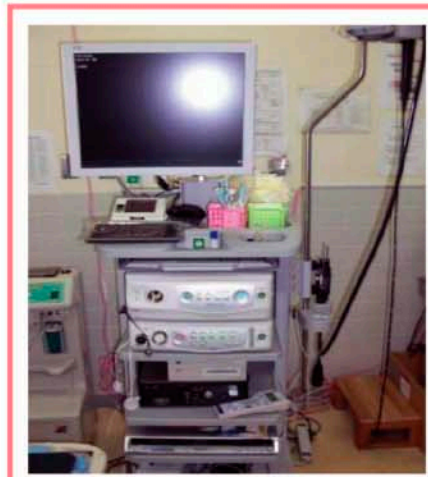
7月9日(土)に当院恒例の「七夕会」を行いました。当院で入院されている患者様が、リハビリテーション室に集まり七夕会に参加されました。

まず初めに、ボランティアのみなさんによる"よさこい鳴子踊り"の披露がありました。大きな声とキレのある演技で大いに会場を盛り上げました。次にリハビリテーション部の職員が七夕会の由来を紹介し、"マルマルモリモリ"という可愛らしい踊りを元気よく披露しました。会場にいた子供たちも参加し、会場が一体となりました。その後、休憩をはさみ第2部の始まりには患者様が歌われ演奏されるOTオーケストラが披露されました。

最後にはスタッフが数日前より練習していた盆踊りをボランティアの方々との協力のもと披露しました。車椅子で手拍子される方、輪の中に入り一緒に踊る方など多くの笑顔が見られました。長い入院生活のなかでささやかではありますが、少しでも心の癒しになれば幸いです。



内視鏡センターからのご案内

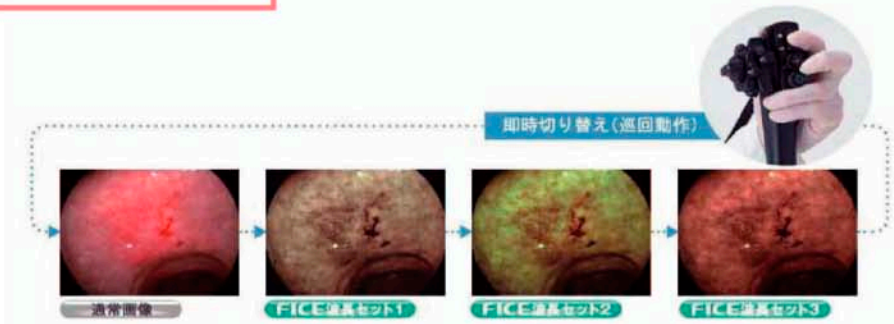


このたび野上病院内視鏡センターに

F I C E が搭載の富士フィルムメディカル社
最上位機種 Advancia

最新の内視鏡機器を導入しました。

内視鏡検査の、通常画像と F I C E 画像を見比べながら検査しますので、病変部の早期発見がより一層可能となりました。早期癌のほとんどは自覚症状がなく発見が遅れてしまう傾向が見られますので、定期的な検査をお勧めします。どうぞご利用ください。
【内視鏡センタースタッフ一同】



●●● 食中毒に注意しましょう～夏場のお弁当対策!～ ●●●

食中毒は、夏場に起こりやすいものです。食品には注意をしていきましょう。夏場のお弁当は、傷みやすく、細心の注意が必要です。ここでは、簡単に夏場のお弁当作りの注意点をいくつか紹介致します。

- ① **完全に火を通したものを入れる**
生野菜や練り製品などを、そのまま入れることは厳禁です。どんな食材も必ず火を通す調理を加えてから入れましょう。
- ② **余分な汁気をカットする**
水分が多いおかずは腐敗しやすいため、汁気をしっかり切るようにすることが大切です。煮汁が出やすい煮物などは、少し味付けを濃くして、お弁当に入れるときは、汁気をカットします。
- ③ **おかずは種類別にしっかり仕切る**
違う種類のおかずが接すると変質や腐敗の原因になります。おかずは、野菜等でくぎらず、アルミカップやラップ等でくぎりましょう。
- ④ **温かいものは冷ましてから詰める**
温かいままのおかずをそのまま入れて蓋をしてしまうと、湯気が水滴となって、ばい菌が増える原因になってしまいます。
- ⑤ **冷凍食品は指定加熱時間を守る**
半生状態は厳禁です。中心部分がしっかりと加熱していることを確認しましょう。
- ⑥ **保冷剤を上手に使う**
お弁当を作り終えてから弁当箱の蓋を閉めるまでのあいだ、熱をとるためにお弁当箱の底に保冷剤をあてておく、またはお弁当箱の上や横につけた状態で布巾に包んでそのまま持って出掛けましょう。
- ⑦ **お弁当箱を清潔にする**
蓋やゴムパッキンの部分は汚れが残りやすいため、しっかりとパーツを分解し洗うようにしましょう。またお弁当を洗った後は熱湯消毒や漂白除菌をしましょう。おかずを詰める前には水気をしっかりととりましょう。



リハビリテーション部 新入職員紹介



理学療法士
井上 直彦

出身地 和歌山県
趣味 野球・映画鑑賞
自己紹介 184cmの長身が自慢です。

意気込み 誰からも頼られる理学療法士になります。そして、リハ部のアイドル目指します。



理学療法士
竹本 志央

出身地 和歌山県
趣味 買い物・寝ること
自己紹介 いつも明るいところが取り柄です!

意気込み 背は小さいですが、パワフルにいきます☆患者様に笑顔を与えることが出来るセラピストを目指します!



理学療法士
山口 直彦

出身地 滋賀県
趣味 テニス
自己紹介 実は体育の教員免許持っています!体を動かすことがとにかく好きです。日焼けで黒くなりすぎないように気を付けます。
意気込み 26歳と歳をとってますが「フレッシュ」です!精一杯がんばっていきます!