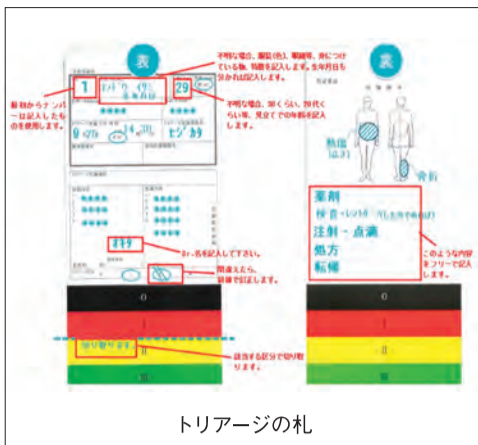


トリアージ訓練を開催

みどり病院にてトリアージ訓練を開催しました

トリアージ訓練は2011年の東日本大震災から毎年、友の会とみどり病院が共同で大規模災害に備え行っている訓練です。

トリアージとは仏語



トリアージの札

(triage) 患者の重症度に基づいて、治療の優先度を決定して選別を行うことを意味します。4色のマーカー付カードで示され、黒は無呼吸群で、死亡または生命徴候がないもの。赤は最優先治療群で、生命にかかわる重篤な状態で一刻も早い処置をすべきもの。黄は待機的治疗群で、いままもなく生命にかかわる重篤な状態ではないが、場合によっては赤に変化すること



病院玄関前の第1次トリアージ

も。緑は保留群で、歩行可能で、今すぐ処置や搬送の必要のないもの。当日は2時に大きな地震が発生したという設定で、患者役の友の会会員



20名がケガの状況に応じてメイクアップされ、判定作業により、4つの色に識別され、診断と治療などを受けました。看護師、事務員による任務分担により、真剣に取り組みれていました。反省会では、処置に必要な用品の不足、また各ブース間の連携などの課題が出されました。今回初めて訓練に患者役で参加された方が多く、「地域で行う避難訓練とは違い、災害時の病院の対応について体験ができた」「家族も連れてきて参加させればよかった」等、貴重な体験ができ、改めて地震に備えなければという感想が多くありました。(友の会事務局長)



色々な状況を想定しての治療



トリアージされた患者さんはベッド代わりに椅子で治療の順番を待ちます

「子どもの病気」の話を書いて

岩野田支部

9月14日、岩野田支部では、みどり病院小児科の日野明日香医師に来ていただき「子どもの病気」をテーマに班会を行いました。

先生自身の出産や子育ての経験から、子育てのお母さん、お父さんにとっても専門的ではないかも分かりやすく役に立つ内容でした。子どもの命を守る事は、病気の事だけでなく



身近で起こる事故への対策や自殺予防が大切で、ワクチン(ワクチン)は子どもたちへのプレゼントです。嫌がる子には、「今日は

いちばん小さい注射で終わらせようね!」と丁寧に接すること

子どもの病気時の救急対応と病院受診のタイミングでは、発熱、けいれん、咳・喘息、腹痛時の適切な対応を行う大切さが学べました。そしてどんな時に急いで受診が必要か学びました。

今回日野先生のかわいい三男さんも連れての班会となりました。和やかな班会でも子育て世代に向けての班会にどうでしょうか。(渡邊 優)

9条を守るっ

戦争体験 当時 小学6年生 女性 岐阜市

学校へ行くと、音楽や図工の授業などは潰され、授業を受けた記憶はありません。

体育の時間は竹やりの訓練でした。それから、草刈りをしてその草を干して軍馬のエサ作り。馬フンを集め落ち葉と混ぜて肥料作り。軍馬が岐阜駅に到着す

ると大量のフンをするのでそれを集めるために動員されました。戦争というのは、幼きをうばい、学業をうばい、小学生に竹やりを持たせ、酷いと思います。



〈作り方〉

- ①ししゃもの腹を竹櫛で数か所穴を開ける(破裂防止)
②カレーパウダーとパン粉、青のりを混ぜておく
③小麦粉、牛乳を混ぜ合わせ、塩胡椒を振ったししゃもに薄く付け②をまんべんなく付ける
④170度で3分程度油で揚げれば出来上がり
⑤好みでマヨネーズやレモンを添える

★Point★

添えのソースをタルタルソースにしたり、カレーパウダーの代わりにハーブスパイスなどお好みの下味に変えても楽しめますよ♪

～スパイスが効いています～

★カレー風味のししゃもフライ★

エネルギー470kcal 塩1.9g



- 〈材料〉
ししゃも 10匹
小麦粉 大3
牛乳 50cc
カレーパウダー 小2
塩胡椒 少々
パン粉 200cc
揚げ油 適量
青のり 適量

～揚げない南蛮漬けで手軽に作ります～

★ししゃも南蛮漬け★

エネルギー340kcal 塩3.4g



- 〈材料〉
ししゃも 10匹
玉葱 1/2本
人参 1/2本
★だし汁 50cc
★醤油 大1+1/2
★酒 大1/2
★みりん 大1/2
★砂糖 大1
★酢 30cc
塩 少々
片栗粉 適宜

〈作り方〉

- ①玉葱、人参を千切りにする
②★をすべて鍋に入れ火にかけて沸騰したら火を止める
③野菜を②と合わせる
④ししゃもに片栗粉を薄く付け余分な粉ははたく
⑤熱したフライパンで両面焼き色がつくまで焼く
⑥ししゃもを③に混ぜ、1時間馴染ませて完成

★Point★

温かいうちに調味液に漬け込むと味が良く染み込みます



～焼くだけじゃない。ししゃも料理～



ししゃもの旬は11月～12月。年中出回るししゃもですが、実は市場で販売されるししゃもは「カラフトししゃも」と言われる代用魚です。姿形は似て

いますが、味わいはさっぱりしている魚です。この時期の本ししゃもは、太平洋沿岸の一部の地域で獲れる魚で味わい深く香りが豊かです。その栄養素は100g(約5匹)で、成人が必要とする1日に必要なカルシウム(骨を強くする)の49%、ビタミンB12(悪性貧血予防)は300%も含まれます。丸ごと食べられる魚なので、骨粗しょう症予防にも良いです。しかし、その反面、コレステロールも1匹あたり卵1個分は含まれるので制限がある方には注意が必要です。