

平成28年度地域医療従事者研修会のご案内

今年度も地域の皆様のご要望を伺いながら、下記の通り研修会を予定いたしました。

きましたら改めてご案内をさせていただきますので、是非多数ご参加くださいますようお願いいたします。

毎月1回木曜日で企画しております。開催予定日が近づ

	日時	テーマ	講師(または担当)
第1回	4月21日(木) 18:00~19:00	PCAポンプを用いた在宅疼痛管理 (患者自己管理鎮痛法)	麻酔科: 土井克史 診療部長 ファーマシー緩和薬物療法認定薬剤師: 熊谷岳文 薬剤師
第2回	5月19日(木) 18:00~19:00	高齢者の症状観察について	西谷 有子 診療看護師
第3回	6月16日(木) 18:00~19:00	高齢者の薬の管理と副作用について	薬剤部
第4回	7月21日(木) 18:00~19:00	褥瘡予防 ~スキンケアとマットの選択について	皮膚・排泄ケア認定看護師: 今若 育穂 副看護師長
第5回	9月15日(木) 18:00~19:00	床上全介助を要するケースへの 節拘縮予防とポジショニング	リハビリテーション科
第6回	10月13日(木) 18:00~19:00	転倒予防とリハビリテーション	リハビリテーション科
第7回	11月17日(木) 18:00~19:00	感染予防対策 ~感染経路別予防策	感染管理認定看護師: 渡邊 正美 副看護師長
第8回	12月8日(木) 18:00~19:00	退院調整 事例検討会 ~地域との連携	病棟 地域連携 訪問看護 ケアマネ
第9回	1月19日(木) 18:00~19:00	脳卒中と再発予防について	脳卒中リハビリテーション看護: 認定看護師 折口 智美 看護師
第10回	2月16日(木) 18:00~19:00	食事療法と栄養指導について ~糖尿病・腎臓病を中心に	栄養管理室



健康レシピ

板わかめのかき揚げ

「板わかめ」は山陰地方で親しまれている食材の一つで、今から初夏にかけて旬をむかえます。天日干しした若布は、生の若布よりビタミン・ミネラルを豊富に含むと言われています。今日はそんな板わかめを使ったかき揚げの作り方を紹介します。



「板わかめのかき揚げ」の作り方

□材料(4人分)

食材A	★板わかめ…………… 12g	★小麦粉(打ち粉10g含む)… 40g
	★イカそうめん… 120g	★卵…………… 40g
	★玉ねぎ…………… 240g	★水…………… 10g
	★桜えび…………… 12g	★食塩…………… 0.5g
		★油…………… 適量

1人前

191kcal

- ①玉ねぎを薄切りにする。板わかめは粗めにくだしておく。
- ②ボウルにAの食材を入れ、小麦粉で打ち粉をして塩を加える。
- ③残りの小麦粉と卵、水を混ぜ合わせ揚げ衣を作る。
- ④170℃に熱した油の中に平たく入れて揚げ衣をまとうせる。
かき揚げが表面に浮いてきたら裏返し、中に火が通るまで揚げ、ペーパーに取り上げ完成。