

平成28年度 地域医療従事者研修会実績報告

地域医療連携室 看護師長 久代 玲子

平成28年度医療従事者研修会には、毎回多数のご参加をいただき誠にありがとうございました。下記の内容で合計10回実施し、延べ606名で1回平均60名の参加者がありました。参加者の皆様のアンケートへのご協力により、今後の研修会テーマについてのご希望を伺いましたので参考にさせていただき、次年度の研修会計画をご案内する予定です。来年度も皆様の多数のご参加をお待ちしております。



実施日	テーマ	講師(または担当)	参加者
第1回 4月21日(木)	がん患者の疼痛管理 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 緩和薬物療法認定薬剤師 熊谷 岳文 薬剤師	50名
第2回 5月19日(木)	高齢者の症状観察について	西谷 有子 診療看護師	89名
第3回 6月16日(木)	高齢者の薬の管理と副作用について	薬剤部 高橋 俊樹 薬剤師	82名
第4回 7月21日(木)	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	65名
第5回 9月15日(木)	床上全介助を要するケースへの 関節拘縮予防とポジショニング	リハビリテーション科 岩根 寛 作業療法士	72名
第6回 10月26日(水)	ショッピングリハビリについて	リハビリテーション科 光プロジェクト(株) 杉村 卓哉 作業療法士	51名
第7回 11月17日(木)	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	49名
第8回 12月 8日(木)	退院調整 事例検討会 地域との連携	地域包括ケア病棟 地域医療連携室 訪問看護ステーション(ほっと) 介護支援専門員(みたけや)	49名
第9回 1月19日(木)	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	41名
第10回 2月16日(木)	糖尿病と腎臓病の食事のポイント	栄養管理室 酒永 智子 栄養管理室長	58名



健康レシピ

かぶサラダ

「津田かぶ」は、松江市東部の津田地区で昔から栽培されています。元々は「日野菜かぶ」という滋賀県で栽培されているものですが、江戸時代の参勤交代の際、松江に持ち込まれて「津田かぶ」へ改良されたと伝えられています。根形は勾玉状、色は土から抜き出ている部分のみが明るい紫色をしており、食感は甘さとシャキシャキ感があることが特徴です。松江では「津田かぶ」を「はで干し」にして、ぬか漬けたものが有名ですが、今回は津田かぶを使ったサラダをご紹介します。



「かぶサラダ」の作り方

□材料(4人分)

- ★津田かぶ(白かぶでも可) …………… 240g
- ★ハム …………… 40g
- ★貝割れ大根またはみつば …………… 少量
- ★塩 …………… 0.4g
- ★和風のドレッシング …………… 25g

1人前

38kcal

- ① 津田かぶは皮を剥き、薄めの銀杏切りにする。
- ② ①に塩を振りなじませ、しばらく置いて水分を出す。
- ③ ハムを2～3mm幅の短冊切りにする。
- ④ 貝割れ大根またはみつばを小さ目に切る。
- ⑤ ②を軽く絞って水気を切ったら③④を加え、お好みの和風のドレッシングで和えて完成。