

平成 24 年 夏号

国際標準化に伴い HbA1c が変わります

糖尿病は慢性的に血糖値が高くなる病気です。HbA1c は (ヘモグロビンエイワンシー) と読み、過去 1~2 ヶ月間の血糖値の平均を反映し糖尿病の診断にも使われます。

2012年4月から、新しいHbA1c (NGSP) が使われます。これまでのものから、およそ0.4%高くなります。

| 指標 | コントロールの評価とその範囲 | | | | |
|--------------------|----------------|------------|------------|------------|--------|
| | 優 | 良 | 可 | | 不可 |
| | | | 不十分 | 不良 | |
| HbA1c (JDS) | 5.8 未満 | 5.8~6.5 未満 | 6.5~7.0 未満 | 7.0~8.0 未満 | 8.0 以上 |
| | | 6.5~8.0 未満 | | | |



| | | | | | |
|--------------------------|--------|------------|------------|------------|--------|
| HbA1c (NGSP) 国際基準 | 6.2 未満 | 6.2~6.9 未満 | 6.9~7.4 未満 | 7.4~8.4 未満 | 8.4 以上 |
| | | 6.9~8.4 未満 | | | |

当院では、しばらくの間 JDS 値と NGSP 値の両方を表示していきます。
 以前の HbA1c と比較する際は注意してください。

【新入職員挨拶】



四方田晃平(理学療法科)

平成 24 年 4 月からリハビリテーション科勤務で御世話になっております
 四方田晃平です。まだ入ったばかりで右も左もわかりませんが、院長はじめ各スタッフからのご指導のもと頑張っております。早く職場の雰囲気にも慣れ仕事も覚えるよう一生懸命努力したいと思いますので、今後ともよろしくお願い致します。



砂川かほる(外来看護科)

昨年 8 月に入職しました砂川かほるです。10 年ぶりの仕事復帰と初めての
 外来勤務で毎日必死に頑張っています。患者様に早く「看護師さん」ではなく「砂川さん」と呼んでいただけるように、温かい看護を提供していきたいと思
 います。よろしくお願い致します。



大藤麻依(医務課)

4月から新人職員として医事課に入職しました大藤麻依と申します。
受付は、患者様にご来院されて最初にお話をさせていただく窓口となります。初めて当院にいらっしゃる患者様は、当院の事は何も分からず不安でいっぱいだと思います。その不安を少しでも解消し、患者様が安心して診療を受けられるよう、全力でサポートしてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。



本木薫(外来看護科)

この度2月より入社致しました本木 薫です。若いスタッフに囲まれてとても楽しくお仕事させていただいています。
仕事に慣れないうちは、何かとご迷惑おかけすると思いますが一日も早く仕事を覚えられるよう頑張りますので、どうぞ宜しくお願いします。



徳田知恵子(病棟看護科)

新たに久喜メディカルクリニックの病棟で看護助手として加わった徳田です。
患者様に元気をもらいつつ、笑顔で元気を与えられるよう頑張っていくので宜しくお願いいたします。



高橋舞(栄養科)

4月から入職いたしました、栄養課の高橋舞と申します。
患者様一人一人の嗜好や、食形態にあったお食事が提供できるよう、努めたいと思います。また、患者様にとって楽しみながら食と向き合える食事療法を提案してまいりたいと思っております。お気軽に栄養相談にお越しください。一緒に頑張りましょう。どうぞよろしくお願い致します。



駒田文夫(総務課)

4月より医事課 経理担当として入職いたしました駒田文夫と申します。
どうぞよろしくお願い致します。日常勤務におかれまして患者さまと直接のかかわりが、ありませんが裏方に接し、患者さまのお役にたてられるように頑張ります。

【食中毒に気をつけよう!!】

栄養課 高橋 舞

食中毒の主な原因は細菌です。細菌は高温多湿の環境を好みます。その為、気温と湿度が上昇するこの季節は、食中毒に気をつけなければなりません。

食中毒予防で最も重要なことは**体力の低下を防ぐこと**です。同じものを食べても、食中毒を起こす人と起こさない人がいます。その違いは免疫力の差です。体力の低下により免疫力も低くなるため、十分な睡眠と食事を摂り、軽い運動などでストレスを解消し、体力を向上させましょう。

さらに、調理、食事の際には以下のことに注意して食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防の3大原則

1. つけない

- ・調理の前、調理中に生肉や魚に触れた後、食事の前にはしっかりと手を洗いましょう。
- ・野菜や魚介類などの食材も流水で洗いましょう。
- ・生の肉や魚介類は、他の食品に触れないように分けて密閉保管しましょう。
- ・調理器具は熱湯や漂白剤消毒して、常に清潔を保ちましょう。

2. ふやさない

- ・食材は、新鮮なものを選びましょう。
- ・冷蔵庫、冷凍庫を過信せず、食品に適した温度管理をしましょう。
- ・調理したものは、すぐに飲食し、余ったものは冷蔵庫へ。
- ・なるべく早く食べきりましょう。

3. やっつける

- ・食材はしっかり加熱しましょう。
- ・温め直しにも注意しましょう。



5月5日 子供の日 行事食紹介



当院では、
行事食の他に
麺のメニューも
実施しています。



(※写真は常食メニューです)

常食 メニュー

かにちらし寿司
含め煮
すまし汁
シューアイス
軟食
ごはん
煮込みハンバーグ
含め煮
すまし汁
シューアイス

次回は、
7月7日
七夕を
予定して
います。

一般的な呼吸機能検査で、スパイロメトリ検査があります。これはスパイロメーターという機器を使う方法で、吐き出す息の速度と肺活量を測定して、肺機能を調べていきます。食事制限などの事前準備が必要なく、手軽に受けられるのがメリットです。スパイロ検査の結果、以下のことがわかります。

努力性肺活量 (FVC)・・・限界まで吸って思い切り吐いた空気の総量

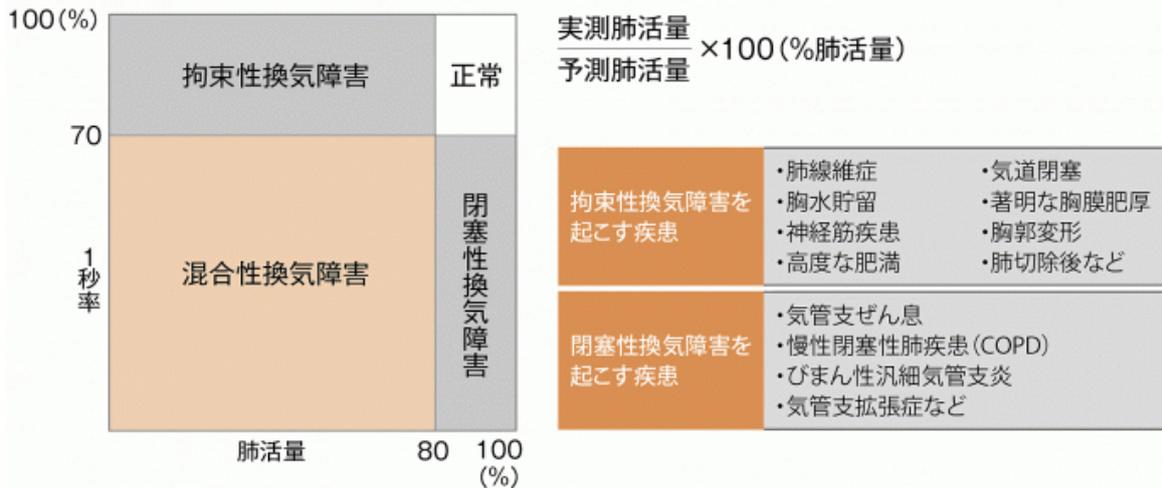
1秒量 (FEV1)・・・最初の1秒間に吐き出せる息の量

1秒率 (FEV1%)・・・肺活量に占める1秒量の割合

FEV1 予測値・・・1秒量を同性同年齢の正常値と比較して%表示したもの



図3 換気障害の種類と原因となる疾患



[COPD とは?]

COPD は**タバコが原因**で肺に炎症が起こり、空気の通り道である気道が狭くなる病気です。空気の出し入れが難しくなり、息がしにくくなります。せきやたんの症状が長い期間にわたり続く状態を「慢性気管支炎」、炎症が進んで肺胞が壊れてしまった状態を「肺気腫」と言い、この2つがともなって「COPD」になります。**COPD 患者さんの90%以上に喫煙歴がある**といわれています。

「息切れ」「せき」や「たん」が続くというのはいずれも COPD の代表的な症状です。特に、体を動かしたときに苦しいのが COPD の特徴です。努力性肺活量と1秒量の比(1秒率)が70%以下であれば、COPD が疑われます。また、患者さんの1秒量が、健康な日本人の同性・同年齢の正常な1秒量の何%にあたるかで COPD の重症度が決定されます。

[看護科からのお知らせ]

病棟看護助手 柏久子

入院生活が安心、安全に過ごせるよう補助を行うと同時に清潔で快適な環境づくりの業務も行っていきます。

ワックス： 業者により年4回：5月末に今年2回目のワックスかけを行いました。

カーテン： 病棟カーテンが一新し、より明るい雰囲気になりました。整備時には患者様にご不便をおかけしました。ご理解、ご協力いただきありがとうございました。

夏掛け布団： 5月下旬より冬布団から夏布団に変更いたしました。カーテン同様に一新。

床頭台の鍵： ご希望の患者様には貸出表記入後に鍵をお渡ししております。必要とされる場合はお声掛けください。また、退院時に返却をお願いいたします。

新スタッフが加わり(平均年齢が若返り!!)ひとりひとりの患者様と心のかようケアや補助が出来るようスタッフ一同努力していきます。