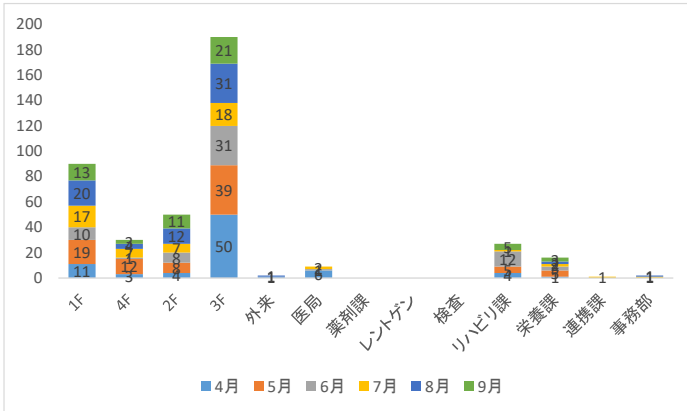
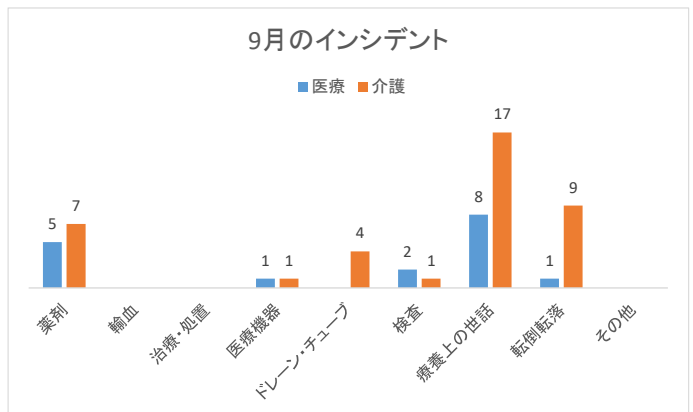


9月インシデント報告



9月のインシデント・アクシデント総数は56件です。薬剤12件、医療機器2件、ドレーン・チューブ4件、検査3件、療養上の世話25件、転倒転落10件でした。医療病棟と介護医療院との比較は右のとおりです。転倒転落が介護医療院で増えてきています。事象後1～2日でのカンファレンスは実施できていて、再発はしていません。対策実施に努めましょう。

9月までのレポート数は左記のとおりです。目標数の設定を下げましたが、目標数に達していません。月平均から換算すると680件以上あってよいのですが、総数417件です。まだゼロの部署はどうでしょうか？KYT、5Sの意識でレポート提出するものはないか考えましょう。



旬のおすすめメニュー

鮭とキノコのとろふわ♪和風グラタン

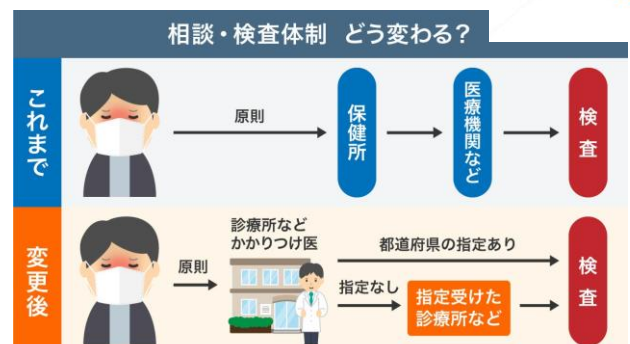
<作り方>

1. 鮭に塩を塗り込み料理酒も入れて10分放置。流水で洗い、キッチンペーパーで水気を拭いておく。
2. ブロッコリーをひと口大に切り分け茹でておき、舞茸を食べやすい大きさに割いておく。
3. 長芋の1/3は食べやすい大きさに切り、2/3はすっておく。すった長芋に味噌と白だしを入れてよく混ぜる。
4. ニンニク片のみじん切りとオリーブオイルをフライパンへ入れ、ニンニクの香りが出たら下処理済みの鮭を入れて、弱火で蓋をしながら両面を焼く。
5. 焼けたら一度火を止めて、ほぐしながら骨を取る。(下処理の段階でピンセットを使って取ってもよい)
6. 舞茸と切った長芋をフライパンへ入れて、長芋が透き通ってホクホクになるまで炒める。火を止め余熱でバターを溶かし混ぜる。
7. 茹でたブロッコリーを耐熱容器に人数分入れて、上から③のすった長芋をのせる。
8. チーズをたっぷりとのせ、更にパン粉ものせ、900Wトースターで約5分加熱する。チーズが解けたら完成♪

<材料>(4人分)

生鮭	400g
舞茸	200g
長芋	600g
ブロッコリー	一株
白だし	小さじ2
味噌	小さじ1
ニンニク	一片
オリーブオイル	大さじ2
バター	10g
溶けるチーズ	400g
パセリ(あれば)	適宜
パン粉(あれば)	適宜

新型コロナ「相談・検査体制」変更



秋から冬にかけて新型コロナウイルスとインフルエンザの同時流行に備え、厚生労働省は、相談や検査の体制を大きく変えることとしました。

まず地元の診療所のかかりつけ医などに相談してもらい、検査に対応できる医療機関として都道府県の指定を受けていれば診察を受け、新型コロナウイルスへの感染の疑いがある場合はインフルエンザと合わせて検査を受けられます。

今までどおり、手洗い・うがい、健康管理に気をつけ、部屋の換気もおこないましょう。