

# つばさ号

E3系 東北新幹線



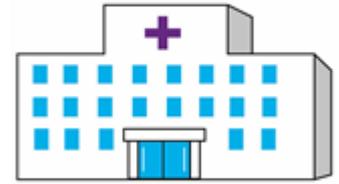
デビュー：平成9年  
最高速度：275km/h  
運行区間：東京～山形間

## 第129号

発行日：平成26年10月1日  
発行者：福田脳神経外科病院  
院内情報委員会  
(☎0952-29-2223)

## 診察室から

### ～ 顔面神経まひ（顔のゆがみ）～



院長：田口 明

顔面神経とは、顔の表情をつくる筋肉の運動以外に、味覚や涙の分泌などを支配する神経のことです。この神経が障害されると、飲食時に物が口からこぼれたり、うまく目を閉じることができなくなったりします。

軽症の場合は、洗面時などに顔半分のゆがみや違和感に気付く程度です。顔面神経まひには脳内に異常がある場合と、脳から出て顔面筋に至るまでの神経に異常がある場合の2つのパターンがあります。

多くの場合は後者で、原因としてウイルス感染や頭部外傷後に起こることが知られていますが、原因不明の場合も多いようです。特発性顔面神経まひのことを最初に報告した人の名前にちなんで「ベルまひ」と言います。

大抵の場合、まひは片側に起こります。時々診察時に、顔面筋のまひ以外に耳介部や咽頭部に痛みがあり、そこに小さな水疱<sup>すいほう</sup>ができていることに気付くことがあります。

この場合は、原因として過去に罹患した水痘<sup>みずぼうそう</sup>ウイルスの影響が考えられます。診察での神経所見から容易に診断はつきますが、脳内から内耳道周辺部の異常の有無をチェックする目的で、MRI検査まで行います。

治療は、抗ウイルス剤やステロイド、ビタミン剤の投与と顔面筋の保温、マッサージなどを行って経過をみると、8割近くの方は数週間から数カ月でほとんど完全に治癒します。



# 勉強会ありました ～院内感染委員会～

院内感染メンバー K. M.

## 《目的》

- ・消毒・滅菌の知識を振り返り、手順や注意点を再確認する。
- ・マニュアルを用いながら縫合セットを説明し、全員が確実に実践できるように向ける

## 《研修の内容》

分かりやすいように、間近で物品を見ながら説明しました。



実際にマニュアルを用いてセットを組んでもらいました。



オートクレーブと EOG ガス滅菌の違いや滅菌するうえでの注意点を再確認しました。



## 《研修会を行っての感想》

今回、勉強会を行うことで、私自身、滅菌や消毒、清潔操作などの手順や注意点を再確認することができました。毎日の業務の中で行っていることですが、皆様も新たに学ぶ機会となったと思います。ご協力頂きありがとうございます。

## 《研修会を受けての感想》

今まで滅菌物を自分で組んだり、オートクレーブにかけたりという経験をした事がなかったので、大変勉強になりました。また、実際に物品を見る事で、紙面上では分からなかった細かな違いを知る事ができました。  
(看護師 E. M.)

全員で協力しながら感染対策に取り組みます！

# 研修会参加報告

## ～実習における安全教育～



◆今回の研修に参加して、自分の行動・言動もちろんですが、指導を行う際にはまず、業務に対して確認作業が出来、立ち止まれる環境を提供することを心掛けていこうと思いました。また、業務やケアを実施していくにあたり、結果が結びついたかの確認や振り返りを行うことで、指導する方もされる方も、同じ目線で目標を見出し、次につなげることができるといことが分かりました。

とらえ方や感じ方の違いを理解し、何がどうあるべきか、何が危険なのかをフィードバックしながら業務を行っていこうと思いました。 (看護師 K. M.)

◆看護を行っていくうえで、日々現場で感じている問題がどんな状況でも発生する可能性があることを改めて認識することができました。今までの自己の看護の振り返りとなりました。 (看護師 F. M.)

## 人気のメニューレシピ～ひじきの香り酢あえ～

*材料*	4人分
ひじき	10 g
人参	25 g
うす揚	1 枚
さとう	2 g
☆ 濃口醤油	6 g
だし汁	40 cc
きゅうり	1・1/2 本
塩	少々
シソの葉	2 枚
しろごま	8 g
★ 酢	16 g
さとう	6 g
薄口醤油	6 g



### \*作り方\*

- ①ひじきは水で戻し、人参は短めの千切り、うす揚げは小さく切り、☆の調味料で煮汁がなくなるまで煮る。
- ②きゅうりは小口切りにし、塩もみして、塩抜きし、シソの葉は千切りにする。
- ③★の調味料を合わせておく。
- ④ひじきが冷めたら②を加え③で和える。



管理  
栄養士

**コツ!** 高血圧や糖尿病のある方は、合わせ酢の砂糖、醤油を半量程度にすることを お勧めします。  
香味野菜のシソ、酢の酸味、ごまの風味とコクが加わり、薄味でもおいしくいただけます。

ひじきとお酢の斬新な組み合わせに驚きつつおいしくいただきました。  
家でも早速作ってみたら子供にも好評でした。

(4人家族  
子2人：食べ盛り)



事務  
スタッフ

# “栄養相談”受けてみませんか？

高血圧で減塩を心掛けたい・・・ } などの、日頃の食生活で困っていることあり  
最近体重増加が気になる・・・ } ませんか？専門の栄養士に相談できます。



栄養相談を受けられた方より、

『いきっかけになりました。』

『少しの気遣いで減塩できることが参考になりました。』

などのお声をいただいております。



健康の維持、疾病の治癒力の向上のため 食生活の見直しを考えられている方は、  
当院のスタッフまでお声かけください。

## お知らせ



10月1日よりインフルエンザ予防接種の予約を開始します。

看護師・受付へお気軽にお尋ね下さい。