



ロムニ一号



第137号

発行日：平成27年6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)

脳ドックの必要性

～ 健康管理のきっかけ作りに脳ドックの受診を ～

院長：田口 明

脳ドックならびに簡易脳ドックは保険適用にされておらず、自由診療です。当院の脳ドック費用は5万4000円、簡易脳ドックでは2万1600円です。（地域や企業によっては助成金制度があるところもあります）決して安い金額ではありませんが、2年に1度行う車検にかかる費用と比べて、自分の健康への投資と考えれば決して高すぎる金額ではないと思います。脳ドックを受けて脳の状態を知ること、健康管理のきっかけ作りになればよいと思います。

40～60代の働き盛りの方々を中心に多くの人に脳ドックを受けていただき、将来、脳の病気で苦しむ人が少しでも減少してくれればと願っております。

脳ドックの健診内容は・・・？

<健診項目>

- ◆ 問診・診察
- ◆ 身体測定
- ◆ 血液検査
- ◆ 検尿検査
- ◆ 心電図検査
- ◆ 胸部、頸部レントゲン検査
- ◆ 眼底検査
- ◆ 頸部超音波エコー
- ◆ 頭部MRI
- ◆ 結果説明

<健診日>

- ◆ 月曜～土曜（祝日を除く）

<健診時間>

- ◆ 9：30～12：30

<健診料金>

- ◆ 54,000円（消費税込み）

簡易脳ドック 21,600円

身体測定、MRI・MRA、診察、結果説明



脳ドックについて質問等ございましたら、スタッフまでお気軽におたずねください。尚、予約制となっております。

お電話でも受け付けております。 **脳ドック 0952-27-9008**

***脳の委縮度を測るVSRAD検査(早期アルツハイマー病診断支援システム)**を導入します。検査の対象は50歳以上の方です。気になる方はご相談ください。

勉強会 行いました

～NST (栄養サポートチーム)～

経管栄養について

看護師 F. S.



当院では患者さんの中で、嚥下障害、意識障害や消化管に障害がある方で口から食べ物が食べられなくなった方に経管栄養という方法で栄養補給をすることがあります。その経管栄養を安全で患者さんへの負担が少なく提供できるように、講師をお招きして経管栄養に使用する栄養剤の種類や特徴について勉強会を行いました。

濃厚流動食



★経管栄養とは・・・食事を口から摂れなくなったときに

鼻や口から、もしくは直接胃にチューブを入れ栄養補給を行う方法です。

経管栄養には主に濃厚流動食を使用します。中でも下痢をしやすい患者さんに対応した胃の中でゲル化する栄養剤について説明を受けました。水様の栄養剤が胃酸と混じるとだんだん硬くなっていき、下痢をしにくくなるものでした。胃の中でどうなるのかを酢を使い実験しました。

実際にみんなでその濃厚流動食を試飲してみました。

なかなかそういう機会がなかったのでいい経験でした。



実験中・・・

お知らせ

4月より毎週木曜日の午後は佐賀大学医学部 脳神経外科 の教授をはじめ、週替わりで診察に来ていただいています。

第1木曜日	脳神経外科 准教授	河島 雅到	先生
第2木曜日	脳神経外科 講師	増岡 淳	先生
第3木曜日	脳神経外科 病院講師	下川 尚子	先生
第4木曜日	脳神経外科 教授	阿部 竜也	先生
第5木曜日	脳神経外科 助教	緒方 敦之	先生



食中毒に気を付けましょう！！

食中毒のほとんどが微生物【細菌・ウイルス】によるものです！！

なぜ、
この時期に
増えるの？

- ・ 気温が上昇
(10℃～60℃で増殖し、特に 36℃前後で最も増殖する)
- ・ 野外で食事をする機会の増加
- ・ 気温の差が激しく体調を崩しやすい (免疫力の低下)
- ・ 湿度が高くなる
(細菌は 70%以上湿度があるところを好み、
10～20 分で倍々に増殖していく)



一般的な食中毒の症状

腹痛、下痢、吐き気、嘔吐、脱水症状、発熱 (しない場合もあり) など

感染を防ぐには・・・

- ◆ 帰宅後、調理前や食事前に十分に手を洗う。
- ◆ 容器や器具 (包丁、まな板など) は熱湯で殺菌する。
- ◆ 生肉は食べない。
- ◆ 食材はよく洗い、十分に加熱する。
- ◆ 生ものは早めに調理し、調理後は早めに食べる。
- ◆ 冷蔵庫に入れたことで安心しない。(低温でも生き続けます！)



細菌名	O-157 (出血性大腸菌)	カンピロバクター
特徴	牛の大腸に存在している菌で、様々な食品や水から発見される。また患者の排泄物や汚染された飲食物などからも感染し、病院や施設などで集団感染することもある。	家畜、鳥類の腸管内に生息し食肉 (特に鳥)、臓器、飲料水を汚染する。乾燥に極めて弱く通常の加熱調理で死滅する。 31℃～46℃で発育、10℃以下でも長く生き残る。酸素の少ない環境で発育する。
症状	潜伏期間は約 2 週間。その後、激しい腹痛と下痢におそわれ、血便が出ることもある。嘔吐や発熱が見られることがあるが、38℃以上の高熱が出ることは無い。	潜伏期間は 1～7 日。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便など 少ない菌でも発症する。
対策	水分補給と消化の良い食べ物の摂取が必要。整腸剤の使用。二次感染する為、手洗いが大切。 食肉は中心まで良く加熱する (75℃で 1 分以上)、野菜はよく洗う。	調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。肉と他の食品との接触を防ぐ。 食肉は十分な加熱 (65℃以上で数分) 行う。



スタッフ紹介



E. M.

受付事務

趣味：子供のサッカー&卓球応援

2月からお世話になってます。休日は子供たちの部活の送迎と応援で走り回っています。
早く仕事を覚えて皆さんのお役に立てるよう頑張ります。



K. M.

受付事務

趣味：美味しいものをたべること



3月からお世話になってます。早く皆さんの役に立てるよう頑張りますのでよろしくお願ひします。

見た目はがりがりですが、美味しいものを食べるのが大好きでたくさん食べます。



宝塚観劇に行きました

今年は 雪組 公演

鮮烈！公演を見て心に想った言葉です。今までは「宝塚みたい」と比喩的に見聞きすることはありましたが、本物は記憶に残る凄さがありました。

「見」ではなく「魅」せる動きと歌唱。のめりこむ方々の気持ちが少しわかった気がします。初見で慣れない私でも魅せられて楽しめた公演でした。 看護部 T. N.

宝塚歌劇・博多座公演を観覧してきました。今回の演題は「星影の人」沖田総司と幻の青春・ショー「ファンシー・ガイ」という舞台でした。『雪組=和物』と言われていまして、新撰組のお話でもあり生で見る立ち回りのシーンはすごい！！としか言いようがありません。演者が客席に降りてきたときは、トップの方や、ほかの出演者とのハイタッチもできてさらに興奮！ラテンやタンゴのダンスもノリノリで本当に楽しかったあ〜。また暫く宝塚の色に染まっていたと思います。

看護部 K. N.



2回に分かれて見に行った、2回目メンバーで