



ほうじ茶号

第189号

発行日：令和元年10月1日

発行者：医療法人 博愛会 福田脳神経外科病院
院内情報委員会 (☎0952-29-2223)

診察室から ～めまい～

理事長 福田 雄高

脳卒中の症状といえば、言葉のもつれ、話しにくさ、片方だけの顔面や手足の動かしにくさが典型的です。これらのわかりやすい症状が出現すると、あっ！脳卒中かな!?!と疑い、少しでも早く病院に受診することが重要です。

脳卒中、そのなかでも脳梗塞や脳出血、あるいは脳腫瘍や水頭症の症状の一つとして、わかりにくい症状に“めまい”があります。

めまいといっても、目の前がぐるぐる回る様な“回転性めまい”と、船の上で揺られている様な“浮動性めまい”の2種類があります。

英語では回転性めまいは”Vertigo(バーティゴ)”、浮動性めまいは“dizziness(ディジネス)”と全く違う単語で表現されます。

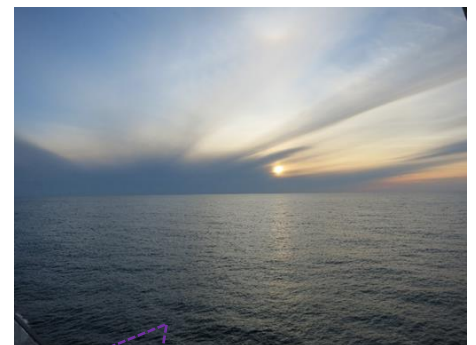
一般的に回転性めまいは、耳にある、平衡感覚をつかさどる三半規管の異常を原因とする末梢性めまい(内耳性めまい)とされています。

その一方で、浮動性めまいは、脳・中枢神経系が原因となる中枢性めまいと捉えられてはいます。但し紛らわしいのは、回転性めまいだからといって、実は脳が原因となることもあることです。

めまいの原因としては、末梢性めまいが多いですが、5%程度の割合で中枢性めまいの方がいるとも報告されています。平衡感覚をつかさどる、小脳、脳幹といった部位が原因であったり、稀に耳の神経に腫瘍を認める場合もあります。

特に今までにないめまいが急に出現したもの、血圧が高いもの、なかなか時間がたってもめまいがおさまらないもの、元々高血圧、糖尿病、脂質異常症といった危険因子がある方、頭痛を伴うものなどは要注意です。

めまいに対して脳疾患からくるものを疑うときは、やはり頭部MRI精査まで行わないと完全に否定することは難しいものと考えます。総合病院の救急外来に受診された場合でも、なかなか頭部MRI精査にまでは至らないことがあります。時に見逃されることがある、“めまい”症状を認めた際は、気軽に受診、相談頂ければと考えます。



フェリーから眺める日本海の夕暮れ。
穏やかにめまいなく過ごしたいものです。

病院理念・看護理念

この度、改めて病院理念・看護理念を掲げました。当院は、地域の脳疾患に関わる専門病院ですが、医療を提供するだけでなく、その先の豊かさを追求できる様に邁進したいと考えています。



病院理念

『医療を通して人を豊にする』

- 一、人として尊厳を守り博愛の心をもって最善な治療を提供する。
- 二、脳神経疾患の専門として日々研鑽を積み最新の知識を探究する。
- 三、患者さんの要望に親身に答え医療サービスの向上により地域の健康と福祉の増進に努める。

看護理念

『心に寄り添う看護を実践します』

- 一、その人らしさを尊重し思いやりのある看護を提供します。
- 二、チーム医療の一員として役割、機能を発揮します。
- 三、専門医療として地域との連携を密にして継続看護の充実を図ります。
- 四、イキイキとした魅力ある職場作りを目指します。
- 五、自己研鑽を重ね専門職としての向上に努めます。

勉強会がありました

院内感染対策委員会委員長 M, A

【テーマ】肺炎予防のための口腔ケアについて

【講師】ビーンスターク株式会社 石井様

【内容】・誤嚥性肺炎の仕組み、口腔ケアのポイントの動画鑑賞。

・口腔ケアふき取りシート、歯磨きジェル体験。



現在、日本人の死亡原因の第3位は、肺炎です。

その中でも病院内での肺炎の割合として最も多いのが誤嚥性肺炎です。

通常、食事をすると、喉の奥の喉頭蓋という場所が気管への入り口に蓋をして食物を食道へ送り込みます。しかし、この動作がうまく行かず、**食べ物が間違っ**て、**気管へ入ることを誤嚥**とといいます。(通常は、誤嚥すると激しくせき込みます)

また、脳梗塞を起こすと、迷走神経・舌咽神経の異常により「えんげ」機能(飲み込む機能)が低下し、嚥下障害が起きます。

そのため、寝ている間や知らず知らずのうちに唾液や食物が誤って気管に入ることを**不顕性誤嚥**とといいます。(この場合は、無症状のことが多いです)

誤嚥により、口腔内の細菌が肺に入り、炎症が起きることで肺炎になります。歯に付着している菌は1グラム当たり1000億個とされています。また、唾液に含まれている菌の数は数千万～10億個とされています。

つまり・・・口腔内の菌が少なければ、誤嚥を起こしても肺炎になりにくい



肺炎予防として・・・口腔ケアで菌を減らすということが大切になります！！

【当院では】 入院中の患者様には、声かけをして、各自で毎食後の口腔ケアをしていただいております。ただし、寝たきり状態の患者様や意識障害の患者様は、1日2回、午前と午後に分けて、看護師で口腔ケアを実施しております。その際、歯ブラシのほかに、スポンジ棒やふき取りシートを利用しています。



今後も、今回学んだことを日々の看護業務に生かしていきたいと思っております。

皆さんも日頃からしっかりと口腔ケアをしていきましょう!!



給食室より～旬の食材を食べよう～

管理栄養士 A, F

美味しい時期にあたる旬の食材は、栄養価が高いだけでなく、味や香りも格別です。調味料を控えても、素材の味でおいしくいただくことができます。10月はいよいよ秋になり、“食欲の秋”、“収穫の秋”です！芋類やカボチャなどが美味しくなる時期です。旬の食材をご紹介します。

キノコの王様！

葉物野菜



チンゲン



レタス
など

根菜



さといも



じゃがい



えびいも



れんこん



ごぼう



にんじん



しょうが

など

その他の野菜



くり



セロリ



ぎんなん



かぼちゃ



むかご



とまと



まつたけ



なた豆

など

魚類



サンマ



サバ



タチウオ



アマダイ



クエ (アラ)



イシガレイ



カツオ



イトヨリ

など

その他

アオリイカ



スルメイカ



甘エビ



シャコ



伊勢エビ

など

＜旬の食材を使った料理＞

【筑前煮】

旬の根菜を使って作ります。



【サバの生姜煮】

旬のサバとしょうがを使って作ります。



【吹き寄せおこわ】

旬の栗、ぎんなん、えび、人参、きのこを使って作ります。

