

保育室から

こいのぼり集会

4月から新しいグループでの活動がスタートしました。子どもたちは泣いたり、笑ったり、毎日元気いっぱい過ごしています。

5月に行われたこいのぼり集会では、自分の手形で作ったこいのぼりを大きなこいのぼりにペタリ!! 色鮮やかなこいのぼりが完成しました!!



外来医師担当表

令和元年7月1日現在

		月	火	水	木	金	土
午前 8:30 ～ 12:10	内科	渡邊 / 豊崎	鈴木 / 木村	鈴木	大山	鶴岡	中村
	もの忘れ外来	-	-	-	-	高橋	-
	睡眠時無呼吸症候群外来	-	-	-	-	-	渡邊
	外科	鶴井	石川	鶴井	石川	鶴井	-
	整形外科	浅野	-	皆川	-	-	-
	皮膚科	飛田	森下	-	森下	森下	-
	脳神経外科	-	-	永井	-	-	-
	リハビリテーション科	-	昭和大学	-	-	-	-
午後 13:30 ～ 16:50	内科	豊崎	渡邊 / 木村	山田	橋本 / 川上	児玉	昭和大学
	もの忘れ外来	-	-	-	-	高橋	-
	呼吸器内科	中村	-	-	中村	-	-
	外科	中村	平方	-	中村	石川	-
	整形外科	浅野	-	皆川	-	-	-
	皮膚科	森下	森下	飛田	森下	森下	-
	リハビリテーション科	-	昭和大学	-	-	-	-

※もの忘れ外来（金曜日）、睡眠時無呼吸症候群外来（土曜日午前）、専門外来は予約制となっております。
※皮膚科、第3火曜日は休診となります。

☎お問合せ 044-955-4901

アクセス

バスでお越しの方

「栞生駅」から、たまプラーザ行きバス
「延命地藏尊」下車 1分
「たまプラーザ駅」から、栞生駅行きバス
「延命地藏尊」下車 1分

「新百合ヶ丘駅」から、あざみ野駅行きバス
「王禅寺東三丁目」下車 5分
「あざみ野駅」から、新百合ヶ丘駅行きバス
「王禅寺東三丁目」下車 5分

送迎バスでお越しの方

新百合ヶ丘駅北口ロータリーから15分
あざみ野駅西口、若葉調剤薬局隣の
ATMから15分

車でお越しの方

東名川崎インターから車で約15分

広報部員

みんなの広場

ひだまり

夏号
2019 summer
Vol.59

たま日吉台病院

https://www.tamahiyo.or.jp

令和元年
8月2日(金)
受付
17時30分/開始18時00分
会場
たま日吉台病院外来駐車場

納涼盆踊り大会

を開催します!

お子様も楽しめる
催しも企画しておりますので、
ご家族そろってお越しください

職員一同、地域の皆さまをお待ちしております!

たま日吉台病院 〒215-0013 神奈川県川崎市麻生区王禅寺 1105 番地 TEL: 044-955-4901 FAX: 044-953-8199 川崎みどりの病院 〒215-0013 神奈川県川崎市麻生区王禅寺 1142 番地 TEL: 044-955-1611 FAX: 044-955-1621

新富士病院グループ

医療法人社団 [神奈川県]

晃進会

たま日吉台病院
川崎みどりの病院
よろこび (訪問) ほか

医療法人社団 [静岡県]

喜生会

新富士病院
ヒューマンライフ富士
(老健)ほか

医療法人社団 [東京都]

三医会

鶴川記念病院
鶴川リハビリテーション病院
ひまわり (訪問) ほか

社会福祉法人 [静岡県]

秀生会

ヒューマンヴィラ伊豆 (特養)
ヴィラージュ富士 (特養)
富士中央ケアセンター (老健) ほか

医療法人財団 [東京都]

逸生会

大橋病院
ラポール高島平

社会福祉法人 [神奈川県]

美生会

ヴィラージュ川崎 (特養)
ヴィラージュ虹ヶ丘 (特養)
よろこびみく (訪問) ほか

医療法人社団 [東京都]

京浜会

京浜病院
新京浜病院

ヒューマンヒルズ初山

(住宅型有料老人ホーム)

編集後記

夏の差し差しが眩しく感じるこの時期、食品の室温放置や、肉や野菜の取り扱いに注意し、手洗いも忘れずに、安全にお過ごしください。同じ食品を食べても食中毒を発症するかどうかはその人の健康状態によって左右されます。抵抗力が弱いお子様やお年寄りの方、体力が弱っている方などは重症化する恐れもあります。予防対策とともに規則正しい生活を送り、元気に夏を過ごしましょう。

また、今年も「納涼祭盆踊り」を開催致します! ぜひ皆様ご家族そろってご来場下さい!

夏の食中毒に 気をつけよう!

食中毒

とは?

摂取した食品によって胃腸炎や神経障害などの症状が引き起こされること!

細菌性食中毒

感染型の細菌性食中毒 (カンピロバクター、サルモネラなど)
原因菌に汚染された食品を摂取することで、胃腸炎や神経障害を引き起こし、嘔吐・腹痛・下痢などの症状が出る

ウイルス性食中毒 (ノロウイルスなど)

ウイルス性食中毒のほとんどが「ノロウイルス」によるもの。食中毒と感染症の両方を引き起こし、感染したヒトの手指などを介して食品に付着する二次感染が増えています

毒素型の細菌性食中毒 (黄色ブドウ球菌など)

原因菌が増える際に毒素を出し、その毒素と一緒に食品を摂取することによって、発症する

寄生虫食中毒 (アニサキスなど)

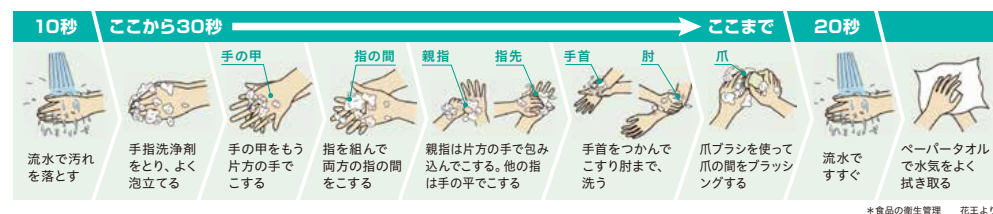
食品には寄生虫が存在することがあり、中には食べると激しい腹痛や嘔吐を引き起こすことがある

STOP食中毒!

～食中毒を防ぐための予防3原則～

つけない 清潔 ～こまめな手洗い～

- 食中毒の原因となる菌を食べ物につけないように、手を洗う!
- 肉や野菜などは、まな板を分けて取り扱う!
- 食品を保管する際も菌がつかないようにラップをかけたり、密閉容器に入れる!



*食品の衛生管理 花王より

増やさない 迅速 ～食材は早目に使い切る～ (冷蔵10℃以下 冷凍-15℃以下)

- 高温多湿の環境が細菌を増殖させる原因です!特に夏場の室温放置は要注意です!
- 購入した食品はなるべく早く冷蔵庫等に入れ、低温で保管することが大事◎
- 冷蔵庫の中にいれたまま放置し続けることも細菌が増える元です!
- 早めに食べましょう!



食品の貯蔵温度の目安

温度	食品
7～10℃	果物
4～7℃	野菜・卵・調理食品
3～4℃	乳・乳製品
0～3℃	魚介類・鶏肉
-25～-15℃	冷凍食品

*食品衛生協会「食品衛生のしおり」より

食中毒かな?と思ったら…!

自己判断で下痢止め等を服用せず、医療機関へ受診して下さい。症状を悪化・拡大させないためにも、早めの受診をおすすめします。

たま日吉台病院 栄養科

行事報告

6月15日(土)に、
第19回 健康に感謝する日
を開催しました!

管理栄養士による「高齢者がずっと楽しく食べる為に」をテーマにした講演や試食、リハビリ体操、各種測定、アロママッサージ、ワンコインでできる健康診断を行いました。当日は、あいにくの雨でしたが、地域の皆さまと楽しく過ごす事ができました。お越し頂きありがとうございました。



講演



リハビリ体操



提供食(見本)

平成
31
年度

新卒者の新人が13名入职しました!

たま日吉台病院に、看護師3名、薬剤師1名、理学療法士4名、作業療法士2名、事務職1名、川崎みどりの病院に、准看護師1名、介護職1名が入职しました。新人研修を4/1～4/5にかけて行い座学のほか、体力づくりやチームでの動きを学びました。



社会人となり、学ぶべき事がたくさんありますが、病院の一員として地域の皆さんの力になれるよう、精一杯頑張ります!