

1月のカレンダー



- 1日 元日
- 2日・3日 お正月休み
- 4日 御用始め
- 5日 小寒
- 7日 七草
- 8日 成人の日



あけましておめでとうございます
今年もよろしくおねがいたします

診察室から

RSウイルス感染症

RSウイルスは、2歳になるまでの間にほぼ100%の小児が感染し、初回感染時に重症化しやすいことが知られている。インフルエンザのようにワクチンはなく、抗RSウイルス抗体製剤はあるが、この使用は、早産児や先天性心疾患、重度の免疫不全状態など、感染時の重症化のリスクが高い乳幼児に限られている。

RSウイルス感染の症状は様々で、風邪様の軽度な症状から肺炎や喘息などで入院加療が必要なこともある。RSウイルス感染症が流行すると、乳幼児だけでなく、高齢者にも感染の可能性があります。注意が必要となっている。感染は、飛沫や接触で拡大するため、孫と同居したり、育児にかかわっている祖父母が、喘息や慢性閉塞性肺疾患、心不全などの基礎疾患を悪化させる要因になりうる。

RSウイルス抗原の迅速検査は、1歳未満の乳幼児にしか保険適応がないため、感染を確定できないが、乳幼児の家族や高齢者と接する場合はマスクの着用や手洗いなどの手指衛生などの基本的な感染予防対策が大切である。

—ミニ知識—

入院中の患者様からご投稿いただきました

御紹介いたします。

作 嘉勝

転倒し 顔面強打 怪我するも

手厚き治療で 退院近付く

怪我をして 医師看護師の 治療受け

退院近付き 喜び感ず

八十路超え 八七年月も 無事超えて

米寿 卒寿と 生き永らえん

今月の栄養教室

テーマ：「糖尿病と食事について」

日時：1月29日(月)

11:40～

場所：1階食堂

どなたでもご参加ください。

おせち料理

節句に神様にお供えた料理の中で最も重要となるのが正月であるため、正月料理を「おせち料理」というようになりました。神様へのお供え料理であると同時に、家族の幸せを願う縁起物の料理でもあります。五穀豊穰、子孫繁栄、家族の健康と安全などの祈りを込められています。おせち料理の中の一品のレシピをご紹介します。

<簡単栗きんとん>

材料:さつまいも 300g 栗の甘露煮1瓶 レモン汁少々

調味料:(砂糖60g 塩 一つまみ水 大きじ5 みりん 大きじ5)

①さつまいもの皮をむき輪切りにし、レモン汁を加え水にさらしあく抜きする。

②さつまいもをゆで、柔らかく煮えたら、取り出し熱いうちに裏ごしする。

③裏ごししたさつまいもと調味料を中火→弱火でよく練る。(少し甘露煮のシロップを入れる)

水分がとんで固くなってきたら、甘露煮の栗を盛り付けて出来上がり。

おせち料理を食べて、一年の安全と健康を祈りましょう!



管理栄養士 河内

♥ 患者様の欄ももうけたいと思います。患者様からのご意見・ご投稿をお待ちしています。 ♥