

＊ケアセンター サンハウス＊



今年の2月より、
デイケアルームが広くなりました。
体験もありますので
是非ともご利用ください。



8月17日に、毎年恒例の夏祭りを開催致しました。ハワイアンズの演奏やパイキング、職員の催し物などを行いました。皆様に楽しんで頂けた様です。今年は、サンハウス開設15年。これからも地域の皆様のお役に立てる様に職員一同精一杯努めて参りたいと思います。



介護老人保健施設ケアセンター
サンハウス

福岡市博多区諸岡4丁目28-32

TEL(092)571-8222 FAX(092)571-8275

グループホーム&デイサービス
サンテラス

福岡市博多区諸岡4丁目26-16
TEL(092)588-8558 FAX(092)572-1448

◆個人情報法保護に取り組んでいます◆

居宅介護支援事業所
サンライフシステム

福岡市博多区諸岡3丁目10-18

TEL(092)591-8132 FAX(092)915-8430

訪問介護ステーション
マザーハウス

福岡市博多区諸岡3丁目10-18
TEL(092)591-8185 FAX(092)915-8430

ゆうあいだより

短時間デイケアのご案内

薬剤科より Drug Information NEWS

栄養科より

サンハウスより



友田病院理念

1. 医療・介護の質の向上を目指します。
2. 患者さんと職員がともに心豊かになれる病院を目指します。
3. 地域から安心・信頼・共感を得られる病院を目指します。

病院内1~2時間の 短時間デイケアをしてみませんか？

短時間デイケアは
こんな方にお勧め！

- ☆デイケアでリハビリしたいけど、お風呂や食事・創作活動はチョット…という方にお勧めのプランです。
- ☆リハビリの期限が切れた方でも大丈夫！
- ☆リハビリを継続的に続けたい方にもお勧め！

短時間デイケアで
何するの？

- ☆リハビリのみの内容（入浴なし）
- ☆セラピストが個々にあった自主訓練や機械を使った訓練を指導
- ☆個々の状態に合わせた個別リハビリ（20～40分）
*介護度と期間によって変わります。

1時間以上2時間以内で上記のリハビリを行ないます。

※当院では送迎は行なっておりません。



脳トレなどの認知症予防訓練



言語聴覚士による飲み込みの練習・言語訓練



ゲーム機を使った脳トレや運動



個々にあった個別訓練



電気治療

機械を使った自主訓練



ご利用方法

介護保険をお持ちの方（要介護1～5、要支援1か2）担当ケアマネージャーにご相談ください。
*介護保険をお持ちでない方は介護保険の申請手続きが必要です。

お問い合わせは、当院リハビリスタッフまでお願い致します。

薬剤科より Drug Information NEWS

薬を服用するタイミングは「食前」「食直前」「食直後」「食後」「食間」など食事と関連したものが多くあります
が、この服用時間が変わることで薬の吸収や効果が大きく変わってくる事はご存知でしょうか？

では具体的に「食前」「食直前」または「食直後」「食後」とはいつ頃を示しているのでしょうか？



| 食 前 | 食事をする30分ほど前 | 食 後 | 食事を終えて30分以内 |
|-----|----------------------------------|-----|-----------------|
| 食直前 | 食事の5分前。 「いただきます」と箸を持つすぐ前 | 食 間 | 食事を終えてから2時間程あける |
| 食直後 | 食事を終えて5分以内。 「ごちそうさま」と箸を置いた後すぐ | 就寝前 | おやすみの30分くらい前 |

主治医から処方された薬を使用して正しく効果を得るためには適切に使用することが大切です。

不明な点がございましたら友田病院薬剤科までお気軽にご相談ください。



栄養科より

食中毒は学校やレストランなどの施設での食事が原因というイメージがありますが、家庭の食事で食中毒が発生することもあります。今回は家庭でできる食中毒予防についてご紹介します。

①肉・魚・野菜は新鮮なものを購入しましょう。消費期限、賞味期限も確認しましょう。

消費期限 …安全に食べられる期間

約5日で品質が劣化する食品に表示される。

例) 豆腐、弁当、生菓子など

賞味期限 …おいしく食べられる期間

長期間保存できる食品に表示される。

例) レトルト食品、スナック菓子など

②購入したら、すぐに冷蔵、冷凍庫にいれましょう。肉や魚の汁が他の食品につかないよう、生で食べる食品（刺身、豆腐、ケーキなど）と加熱して食べる食品（肉、卵など）を冷蔵庫の中で区別しておくことをおすすめします。

③料理する前に必ず手を洗い、また、包丁やまな板などの調理器具もきちんと洗浄、消毒したものを使いましょう。熱湯での消毒は手軽で効果的です。

肉や魚を切ったまな板や包丁を洗わずに生野菜や果物を切ることは絶対にやめましょう。

④料理したものはできるだけ早く食べましょう。室内に放置すると、食中毒菌は20分で2倍に増えます。温め直すときは、中心まで温めましょう。

すっぱいにおいがする、少しねばりがある…などちょっとでも怪しいと思ったら食べるのをやめましょう。



家族のお弁当や、仕事での昼食にお弁当を作る方も多いでしょう。お弁当で食中毒を防ぐためのポイントをご紹介します。

①ご飯、おかずはよく冷ましてからフタをする。

②おにぎりはラップを使って握る。

③前日のおかずを入れるときは、もう一度火を入れる。

④殺菌・抗菌作用のある梅干しを入れる。

⑤野菜や果物の余分な水分はふく。

⑥保冷剤を利用する。

夏に限らず、食中毒は一年中発生する危険があります。くれぐれも注意しましょう。