

安心安全情報



火災・救急発生状況

種別	12月	累計	昨年
建物	3	19	+6
林野	0	6	+2
車両	0	1	-3
その他	1	8	+7
救急	196	1874	+113

交通事故発生状況

種別	12月	累計	昨年
人身	15	239	-21
物損	95	899	-86
死者	0	1	±0
負傷者	20	273	-23
全国死者	3694		昨年同月比 -210

TOPICS トピックス

的確な応急手当に感謝状贈呈 西諸広域消防本部がJAを表彰

12月22日、西諸広域行政事務組合消防本部で一般消防協力者表彰式が行われました。昨年7月31日、JAこばやし本所内で急に倒れた男性に対し、救急隊の到着まで職員で協力して応急手当を実施。心肺停止状態であった男性のその後の社会復帰に貢献したことに対して、感謝状が贈られました。

【以下、受賞者】たかはたしんいちろう あいぼかつゆき
高島真一郎さん、相場克幸さん、
おおくぼかずひろ いわもとよういち いまにしたかひろ
大久保和浩さん、岩本洋一さん、今西貴博さん



感謝状を贈呈されたJAこばやしの坂下組合長と応急手当を実施した5人の職員。

救急アプリ「Q助」をご存知ですか？

あなたは突然、病気や怪我をしたときどうしたらいいのか、迷ったり悩んだりしたことはありませんか？

住民による緊急度判定を支援し、受診可能な医療機関や受診手段の情報を提供するため総務省消防庁が全国版救急アプリ「Q助」を開発しました。

「緊急度判定」とは、単なる「救急車の利用抑制」ではなく、地域の限られた救急車を有効に活用し、緊急性の高い症状の傷病者にできるだけ早く救急車が到着できるようにすることに加え、住民が適切なタイミングで医療機関を受診できるよう支援することです。

アプリの内容は、まず、該当する症状及び症候を画面上で選択していくと、緊急度に応じた必

要な対応（「今すぐ救急車を呼びましょう」、「できるだけ早めに医療機関を受診しましょう」「緊急ではありませんが医療機関を受診しましょう」又は「引き続き、注意して様子を見てください」）が表示されます。その後、医療機関の検索（隣県の情報も閲覧できるように、厚生労働省の「医療情報ネット」にリンク）や、受診手段の検索を行うことができます。

※救急車の要請や利用を制限するものではありません。救急車が必要と判断したら119番通報してください！！

「Q助」案内サイトはこちらから



元気の知恵袋

病床機能について

市立病院
医療ソーシャルワーカー
時任由紀奈さん



現在の医療機関（有床診療所を含む）は、「高度急性期機能」、「急性期機能、回復期機能」、「慢性期機能」の4つの医療機能に分かれています。「高度急性期機能」は、急性期の患者さんに対し、状態の早期安定化に向けて、診療密度が特に高い医療を提供する機能です。「急性期機能」は、急性期の患者さんに対し、早期安定化に向けた医療を提供する機能です。「回復期機能」は、急性期を経過した患者さんの在宅復帰に向けた医療やリハビリテーションを提供する機能です。「慢性期機能」は、長期にわたり療養が必要な患者さんを入院させる機能です。

そのため、患者さんの治療を継続する中で、医療機関が変わることは多くあります。「なぜ病院が変わる

のかな？」と思う方も多いと思いますが、医療機関の機能・役割がそれぞれ違うこと、また在宅復帰に向けて患者さんの状況に合わせた医療の提供を行う必要があるからです。

皆さんは、ご自身、ご家族などが通院する医療機関または地域にある医療機関が、どの機能・役割に当てはまるかご存知でしょうか。各医療機関の機能・役割を知ることは、地域で生活する上で必要な情報です。

現在、医療機関に求められる機能・役割は日に日に高くなっていると実感しています。各医療機関は、患者さんが安心して、安全に治療を受けることができ、また地域で生活を送ることが出来るように取り組んでいます。今後も、地域のみなさまのご理解、ご協力をお願い致します。

健康の達人



小倉和也さん(55歳)

【極意】
自分が健康でいることが、周りのみんなを守ることに

グループホームやデイサービスなど福祉施設を営んでおり、健康については意識しているつもりでした。しかし3年前の健診で、脂質や尿酸値、血糖値などが上がっていました。そこで生活習慣を見直そうと一念発起。仕事で夕食が遅くなるが多かったので、妻にも協力してもらい夕食はカロリーを押さえ、アレンジを利かした野菜中心のメニュー、適度な魚料理、また大豆製品も意識して取るなど、バランスや過食に注意しています。もちろん薄味です。また適度に身体を動かすように心がけています。自分が健康でいることが、家族や施設利用者の方、従業員を守ることにつながると思います。これから、西小林校区まちづくり協議会の活動で健(検)診のPRもしていきたいと思っています。ぜひ年に1回は健診を受けてみては？

白菜サラダ



ヘルスメイトさんの野菜レシピ

●作り方

- ①ハクサイは太めの千切りにし、たっぶりのお湯に芯→葉の順に入れてゆでたら、ザルにあげ粗熱が取れたら水気をしぼる
- ②ハウレンソウは茹でて3等分の長さに切る
- ③Aをよく合わせておく
- ④ボウルに①・②を入れてAを加え、よく和える
- ⑤最後にかつお節を加えざっくり混ぜたらできあがり

材料【2人分】

- ・ハクサイ…200g
- ・ハウレンソウ…50g
- ・砂糖…9g
- ・薄口しょうゆ…6g
- ・マヨネーズ…12g
- ・白すりごま…5g
- ・かつお節…3g

小鉢1皿 60g 1日6皿食べよう！