

- 災害に備える！
北3病棟 New Face紹介
- やまばとギャラリー
外来からのお知らせ
- 2病棟の子どもたちの生活のひとコマ
ご存知ですか？難病学会認定難病看護師
- 5病棟の生活のひとコマ⑨
糖尿病ワンポイントアドバイスNo.5
- 通所支援事業のひとコマ
Instagramの公式アカウントを開設しました
今月のみえツウちゃん
- 病院からのお願い／外来診察のご案内

災害に備える！

近年、日本では大雨や地震といった災害の発生頻度が高まっています。

災害とは、「人命や社会に被害を及ぼす事象」の総称であり、【自然災害】【人為災害】【特殊災害】の大きく3種類にわかれます。【自然災害】は、大雨・大雪・地震・津波・火山噴火・竜巻等といった天災であり、自然災害が起こることを予想して、100%避けることは大変難しいことでしょう。しかし、災害がいつ起こっても冷静に対処し、被害を最小限に抑えられるよう、日頃から備えを心がけて取り組むことは大切です。

▶ローリングストック

ローリングストックという言葉聞いたことがある方もみえるでしょうが、備蓄（ストック）している食品を賞味期限が切れる前に定期的に消費し、その都度買い足して備える（ローリング）方法のことです。大規模災害の発生時は、支援物資がすぐに届かない可能性もあり、コンビニやスーパーは人が殺到し、商品の欠品が相次ぐでしょう。そのため、各ご家庭で食品をストックし、いつでも使える状態にしておくことが重要であります。食の安全が確保されているということは、精神的・身体的にも一助となります。各ご家庭でもローリングストックに取り組んで頂くことをおすすめします。

▶当院の災害備蓄食品

当院の災害備蓄食品（以下、備蓄食品）は、栄養管理室の前にある災害備蓄庫（サービス棟1階）に、患者さん用・職員用を保管しています。それぞれ3日分を朝食・昼食・夕食と時ごとに分けて管理しています。例えば、一般食1日目は、朝食「オレンジパン・ポカリスエットゼリー」昼食「五目ごはん・ポテトツナサラダ」夕食「わかめごはん・焼き鳥」という献立であり、きざみ・ミキサー等の形態調整食1日目は、朝食「メイバランス

ゼリー・メイバランスミニ飲料」昼食「なめらか粥・なめらかおかず鶏野菜・メイバランスゼリー」夕食「なめらか粥・なめらかおかず豚野菜・ソフトアガロリーゼリー」であり、食種によって献立内容が異なります。

備蓄食品は、缶やパウチの中に入っており、基本加熱せずに食べることができる食品です。作り立ての料理と比べることはできませんが、どれも美味しい食品であります。賞味期限は1～5年と様々です。万が一、大規模災害が発生し、通常の食事が準備できない場合は、備蓄食品を患者さんに提供する予定となっています。

災害はいつ起こるかわかりませんが、日頃の備えにより、大きな混乱を招きにくい状況にすることは可能だと思います。引き続き、栄養管理室では食の備えを中心に管理していきたいと思っています。

（栄養管理室 三山 朋子）

