



継続看護の取り組みについて

外来看護師長 高下公美子

内閣府の調査によると、日本の高齢者人口は2025年には約30%、2055年には40%を超える...

成羽病院では、外来看護師と病棟看護師が患者の入院中の経過や継続してほしいケアなどの情報を「つながる用紙」に記入...



広がる子どもの夢事業



市内4病院見学ツアー



高梁2025 “地域医療はまちづくり”③

「高梁2025」は、持続可能な地域医療体制の構築に向けた取り組みの総称です。

看護師の確保について

【市内の現状】

40人以上の看護師不足 看護師の約6割が50代以上



市内の看護師不足・高齢化は 危機的状況

【看護師確保に向けた取り組み】

幼い頃から郷土愛を育み、地域医療への関心を高める取り組み(小学生~高校生)

- 「たかはし広がる子どもの夢事業」で医療現場を体験
●方谷学「高梁を知る」で、高梁市の医療について授業を実施(高梁高校)

市内で働く看護師の養成に向けた取り組み(大学・専門学校の学生など)

- 「高梁市看護師等養成奨学金」を周知するため、県内の看護師養成学校を訪問
●市内4病院を巡る見学ツアーの実施

市内で働く看護師のスキルアップに向けた取り組み(看護師)

- 高梁かごねっと(事務局:高梁医師会)によるリーダー育成研修や認知症研修、皮膚・排せつケア研修など専門研修の充実

市ホームページ「高梁2025~地域医療の高梁モデル構築に向けた100の検討とアクション~」にこれまでの議論の内容などを掲載しています。

☎医療連携課 ☎(21)0304



健康づくり応援通信 ②8

☎健康づくり課 ☎(21)0267

落合栄養委員オススメのおもてなし料理

見た目の鮮やかな料理を紹介します。クリスマスやお正月のメニューとして取り入れてはどうでしょうか。...

おもてなし料理【鮭のポテサラ巻き】



動画で確認

【材料】(1本分/8切れ)

- 鮭(甘口)..... 1/2切れ
じゃがいも..... 120g
パセリ..... 少量
キャベツ..... 大1枚
マヨネーズ... 小さじ2
酢..... 小さじ1/3
砂糖..... 小さじ1/3
粉チーズ... 小さじ1/3
こしょう..... 少々

【作り方】

- ① 鮭をグリルで約7~8分焼き、身をほぐす。
② じゃがいもを洗ってラップに包み、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。皮をむき、フォークでつぶして冷まし、みじん切りにしたパセリとAを混ぜる。
③ キャベツは柔らかくなるまで茹で冷やし、ペーパータオルで水気を拭き、芯をそぎ落とす。
④ まな板にキャベツの芯が縦向きになるように置き、②をキャベツの手前1~2cm空けて広げ、①をやや手前に巻き寿司の芯のように乗せる。手前のポテトサラダが奥のポテトサラダにつくようにひと巻きし、両端を内側に折り込み最後まで巻く。
⑤ 8等分の輪切りにして、器に盛る。



おがはらさやか 香管理栄養士 (健康へんこ課)



落合栄養委員の皆さん



鮭のポテサラ巻き

【1本分の栄養価】 エネルギー 206kcal 脂質 7.9g たんぱく質 10.7g カルシウム 45mg ビタミンC 63mg 食塩 0.7g

協力隊がゆく ④0

川上町地頭にカ フェ「茶やまのび 堂」をオープンして 10カ月が経ちまし...



にしはらちおり 西原千織 隊員

月見夜市では「復活」をキーワードに、ピア ガーデンに加え、閉店...



多くの人でにぎわう月見夜市

9月には、かつて地頭地区で行われていた「土曜夜市」を「月見夜市」という形で、地元の皆さんと復活させました。...